



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZE SUYU

60 gr (4 çorba kaşığı) margarin
1 büyük soğan (ince doğranmış)
3 büyük havuç (kabukları kazınıp, doğranmış) 3 çorba kaşığı kereviz rendesi 1 büyük şalgam (kabuğı soyulup, doğranmış) 1 tatlı kaşığı şeker
7+1/2 su bardağı sıcak su
6 tane-karabiber
1+1/2 tatlı kaşığı tuz
2 diş sarımsak
Baharat torbası:
8 sap maydanoz
2 fiske maydanoz
2 defne yaprağı

Büyük bir tencerede margarini orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca, havuç, kereviz rendesi, şalgam ve şekeri katıp, sık sık karıştırarak 8-10 dakika, soğanlar hafifçe kahverengileşene kadar pişiriniz. Sıcak su, baharat torbası, tane - karabiber, tuz ve sarımsağı ekledikten sonra ateşi yükseltip, karışımı sık sık karıştırarak kaynatınız. Kaynayınca ateşi hafifçe kısıp, arasıra karıştırarak 45 dakika daha pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, sebze suyunu bir süzgeçten süzerek büyük bir kaseye aktarınız. Bir kaşığın sırtıyla süzgeçteki sebzeleri ezerek kaseye geçiriniz. (Süzgeçte kalan posayı atınız.)
Sebze suyunu ılındıktan sonra buzdolabına kaldırıp, dilediğiniz zaman kullanınız.

Not: Sebze suyunu hazırlarken, evde artmış sebze kalıntılarını da ekleyerek değerlendirebilirsiniz. Sebze suyunu soslarda kullanabileceğiniz gibi üstüne kaşar yada gravyer peyniri rendeleyip, çorba olarak servis edebilirsiniz.