



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ BAHÇIVAN ÇORBASI

2 adet kuru soğan (İnce doğranmış)
2 adet patates (Küp şeklinde doğranmış)
2 adet havuç (Küp şeklinde doğranmış)
1 adet pırasa (Küp şeklinde doğranmış)
1 adet kabak (Küp şeklinde doğranmış)
1 adet küçük kereviz (Küp şeklinde doğranmış)
100 gr. Bizim Margarin
1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
1 tatlı kaşığı domates salçası
2 adet domates (Kabuğu çıkarılmış, kare doğranmış)
½ bağ maydanoz (İnce kıyılmış)
12,5 su bardağı et suyu veya su
Tuz

- ❑ Küp şeklinde doğranmış sebzeleri yıkayıp süzgece koyun.
- ❑ Tencerede Bizim margarini kızdırın. Soğanı pembeleştirin.
- ❑ Sebzeleri koyup 5 dakika kavurun.
- ❑ Bizim Mutfak unu ilave edip biraz karıştırdıktan sonra domates ve domates salçasını koyun.
- ❑ Daha sonra suyunu ve tuzunu ekleyin.
- ❑ Bir kaynatımla üzerine gelen köpüğünü aldıktan sonra ağır ateşte 45 dakika pişirin.
- ❑ Üzerine maydanoz serpererek servis yapın.