



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ BUĞDAY ÇORBASI

<https://www.bosch-home.com/tr/>

- 1 Çay bardağı aşurelik buğday
- 1 Adet orta boy pırasa
- 3 Adet kereviz sapı
- 1 Çay bardağı haşlanmış bezelye
- 1 Çay bardağı haşlanmış mısır
- 1 Adet halka doğranmış etli kırmızı biber
- 2 Yemek kaşığı pirinç
- 1 Adet etsuyu (bulyon)
- 2 Yemek kaşığı tereyağı
- 3 Yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
- 1 Su bardağı kıyılmış ıspanak
- 1 Tatlı kaşığı tuz

Buğdayı yıkayıp 6 bardak su ile orta ateşte yumuşayınca dek haşlayınız. Buğday suyunu çektikçe Bosch su kaynatıcınızdan kaynamış su ekleyerek su seviyesini sabit tutunuz. Haşlama işlemi bitince pirinci, et suyunu, kerevizi koyunuz ve kaynatmaya devam ediniz.

Pırasayı boyuna ikiye kesiniz. 2-3 mm kalınlığında doğrayınız. Bir tavada tereyağı ile kavurunuz ve mısır, bezelye ve etli kırmızı biberle beraber kaynayan çorbaya ekleyiniz.

Sebzeler pişip çorba koyulaştığından kıyılmış ıspanağı ve maydanozu ilave ediniz. Çorbayı servis tabağına alıp sıcak servis yapınız.