



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ ENGİRAR ÇORBASI

2 adet temizlenmiş enginar  
4 çorba kaşığı zeytinyağı  
1'er adet soğan ve domates  
1'er adet havuç ve patates  
1 su bardağı bezelye  
Yeteri kadar su  
Tuz

Soğanı küp doğrayıp zeytinyağında soteleyin. Küp doğranmış enginar, havuç, patates, bezelye ve kabukları temizlenip küp doğranmış domates ilave edip birkaç dakika soteleyin. Üzerini dört parmak geçecek kadar sıcak su ekleyip sebzeler yumuşayana dek pişirin. Ocaktan almaya yakın tuzunu ayarlayın. Ocaktan alıp, çorbanın taneli kısmından 1 su bardağını kenara ayırıp kalanını blenderden geçirin. Sonra taneli kısmı çorbanın üzerine ekleyin.

