



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ ENGİRAR ÇORBASI

2 adet çanak enginar
2 adet havuç
2 adet orta boy patates
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı ayçiçek yağı
6 su bardağı su

Önce soğan doğranır ve yağın yarısıyla pembeleştirilir. Bu arada enginar, havuç ve patates küp şeklinde doğranır. Yarısı soğanın üzerine eklenir. Kalan yarısı başka bir tavada kalan yağda çevrilir. Soğanlı kısımdaki sebzeler biraz kavrulduktan sonra sıcak su ve tuz katılır. Sebzeler yumuşayana kadar pişirilir, sonra robottan geçirilir. Tekrar ateşe konur. Üzerine diğer tavada kavrulan sebze taneleri eklenir. Bir taşım birlikte pişirilir. Sıcak olarak servise sunulur.



Fotoğraf "lezzet sepeti" tarafından gönderildi. 18.11.2019