



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ ET ÇORBASI

Tranç et: 500gr
Havuç:1ad
Kabak:1ad
Patates:1ad
Soğan:1ad
Dereotu:1ad
Maydonoz:1ad
Kereviz:1ad
Tereyağ:75gr

Eteri iyice yıkayıp 180c fırınlayalım 30 dk
Sebzeleri iyice yıkayalım tarım ilaçları çocuklarda bağırsak enfeksiyonu yapar.
Tencereye yağı ekleyip etleri kavurmaya başlayalım 25-30 dk kavuralım.
Ardından bütün sebzeleri ekleyip kavuralım dereotu,maydonoz dahil.
Suyu ekleyip kaynatalım etler pişene sebzeler parçalanıncaya kadar. Et ve sebze piştikten sonra temiz tencereye suyunu süzelim ve sebze ve et dahil blendırdan çekelim tencerede kaynattığımız suya tekrar döküp bir taşım kaynatalım. Ozleştikten sonra altını kapatalım.
