



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ HAVUÇ ÇORBASI

- 4 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Adet orta boy kabak
- 3 Adet orta boy havuç
- 1 Tutam karabiber
- 1 Adet orta boy patates
- 2 Yemek Kaşığı un
- 1 Tutam Köri
- 6 Su Bardağı su
- 1 Adet orta boy soğan
- 2 Dal dereotu

Havuçları iyice kazıyıp rendeleyin. Kabağı kazıyıp rendeleyin ve suyunun çıkması için bir kenarda bekletin. Soğanı soyup küçük küçük doğrayın. Patatesin kabuklarını soyup rendeleyin. Tencerede yağı kızdırıp soğanları kavurmaya başlayın. Soğanlara havuçları ilave edip kavurmaya devam edin. En son tencerenin içine un ekleyin ve kokusu çıkana kadar iyice kavurun. Un da kavrulduktan sonra tencereye suyunu sıktığınız kabakları, patatesleri, köri baharatını ve suyu ilave edip kısık ateşte yumuşayana kadar pişirin. Ocaktan almadan önce içine tuz ve karabiber ilave edin. Sebzeler yumuşayınca çorbayı blenderdan geçirip bir taşım daha kaynatın. Dereotu ile süsleyerek servis yapın.