



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ İRMİK ÇORBASI

- 1 adet patates
- 1 tane havuç
- 1 tane kabak
- 1 tane soğan
- 2 kaşık margarin
- 2 kaşık irmik
- Tuz
- Karabiber
- 1 kaşık nane

Bütün sebzeleri ufak ufak doğrayıp suyun içinde iyice haşlayın. Margarini ekleyin. Sebzeler iyice pişince içine irmiği atıp tuz karabiber ekleyin, 5 dk. daha pişirin. Ocaktan alıp blendırla ezin. Kıvamı katı olursa kaynamış su ekleyebilirsiniz üzerine kuru naneyle serpip servis edin.