



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ KEMİK SUYU ÇORBASI

1 poşet et suyu
2 kaşık tereyağı
2 baş soğan
2 orta boy patates
2 kaşık buğday unu
1 adet kereviz
1 adet havuç
5-6 yaprak lahana
2 kaşık domates salçası
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı limon
1 çay kaşığı şeker
Tuz

1. Kemik suyunu hazırlarken 1 kg dana veya kuzu çorbalığı 2 litre su ile yaklaşık yarım saat pişirin.
2. Sebzeleri soyun.
3. Havuç ve patatesi doğrayarak bir kaba koyun.
4. Kerevizi ve soğanı rendeleyin.
5. Çorba yapacağınız tencerede rendelenmiş soğanları ve sarımsağı tereyağı ile pembeleştirin.
6. 2 kaşık un katın ve kavurun.
7. Hazırladığınız sebzeleri ekleyin.
8. Domates salçasından ve hazırladığınız et suyundan 5 su bardak koyun.
9. Tuz, limon ve şekeri atıp 10 dakika pişirin.

