



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ KONSOME

4 kişilik
2 adet büyük havuç
1 adet orta boy kereviz
2 litre su
1 çorba kaşığı tane karabiber
2 diş sarımsak (ikiye bölünmüş)
2 adet defne yaprağı
250 gram dilimlenmiş pırasa
125 gram dilimlenmiş mantar
1 çay kaşığı soya sosu
1 çorba kaşığı doğranmış taze soğan

Sebzeleri uzunlamasına doğrayın. Su, karabiber, sarımsak, defne yaprağı ve sebzeleri bir kapla karıştırın. Kaynatıp ateşi kısın. Ağız açık olarak 15 dakika pişirin. Süzüp suyunu saklayın. Karabiberleri içinden çıkarın. Ayırdığınız suyu kaba koyun. Kaynama derecesine gelince pırasaları ilave edin ve ateşi kısarak 5 dakika daha pişirin. Sonra havuç ve kerevizi ilave edip, 3 dakika pişirin. Mantar, soya sosu ve sherry'yi katın. 1 dakika kaynatın. Servisten önce soğanları koyun.