



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ KÖYLÜ ÇORBASI

1 baş soğan
2 kaşık un
2 kaşık yağ
5 bardak et suyu
1 baş kereviz
1 havuç
tuz

Yapılışı:

Bütün sebzeler temizlenir. Küçük parçalara ayrılır. Soğan ince ince kıyılır. Bir tencerede kızdırılan yağın içine soğanlar atılır. 2 dakika kavrulur. Küçük parçalara ayrılan sebzeler aynı yağa atılıp 3-4 dakika beraber kavrulur. Un katılır. Birkaç defa karıştırdıktan sonra et suyu ilave edilir. Ağır ateşte yarım saat pişirilir. Çorba servise hazır hale gelmiştir.