



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ SEMİZ ÇORBASI

- 1 demet semizotu
- 1 adet iri havuç
- 1 adet iri patates
- 1 su bardağı nohut
- 1 adet soğan
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 çorba kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 8 su bardağı un
- 1 çorba kaşığı tereyağı

Soğan ince doğranır, tereyağında pembeleştirilir. Üzerine minik küp şeklinde doğranmış havuç ve patates katılır, 5 dakika kavrulur. Salça ve kıyılmış semizotu eklenir. 5 dakika sonra haşlanmış nohut, un, tuz ve soğuk su katılır. Karıştırarak kaynatılır. Sıcak servis yapılır.