



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SEBZELİ SÜT ÇORBASI

### Malzemeler

4 yemek kaşığı margarin  
3 su bardağı süt  
2 yemek kaşığı un  
4 su bardağı tavuk suyu  
1 adet havuç  
yarım su bardağı mısır  
yarım su bardağı bulgur  
yarım demet dereotu  
tuz ve karabiber

### Hazırlanışı

Havucun kabuklarını soyup, kalın olacak şekilde rendeleyin. Bulguru ayıklayıp, bir süzgecin içinde kepeği gidene kadar soğuk su ile yıkayın. Dereotunu ayıklayıp, ince ince kıyın. Bir tencerede margarini kızdırıp, içine unu ekleyip unun kokusu çıkıncaya kadar kavurun. Un pişince rendelenmiş havucu ekleyip kavurun. Havucu biraz kavurduktan sonra mısır, yıkanmış bulguru ilave edin karıştırın. Son olarak sütü ilave edin. Çorbaya tuz ve karabiberi ekleyip, çorba pişene kadar orta ateşte kaynatın. Dereotu ile süsleyip sıcak olarak servis yapın.

---