



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ YERELMASI ÇORBASI

500 gr Yelelmasi

2 adet Havuc

1 adet Pirasa

1 adet kereviz

1 dis sarımsak

1 orta boy Sogan

750 ml su

Yağlı yogurt

Defne yapragi, karabiber, tuz, kisnis, istenirse aci biber, kimyon, taze sogan yesil yapraklari

Önce tüm sebzeleri küçük küçük doğranır.

Tenceremize azıcık yağ (isteye göre sıvı veya katı yağ) konup, önce sogan ve pırasa ve ince kıyılmış sarımsak konulup azıcık daha kavurulur. Sonra havuc, kereviz, yerelması ilave edilip azıcık daha kavurulur defne yapragi ilave ve suyumuzu ilave edip sebzeler yumuşayınca kadar pisirilir. Sonra baharatlar ilave edilir. Defne yapragi tencereden çıkartılır, ve püre haline getirilir. 1-2 dakika daha pisirilip , tabaklara dagıtılır ve üzerlerine bir kasık yogurt ve ince kıyılmış yesil sogan ile servis yapılır.

acı sevenler aci biber ekleyebilir.

Diger bir varyasyon Eger seviyorsanız püre yaptıktan sonra 2-3 sosisi lokma büyüklünde doğrayıp tenceyeye ilave edebilirsiniz.

Diger bir varyasyon limon suyu ile de servis edebilirsiniz.

eger çocuklarınız varsa, püre yapmadan önce corbanıza bir kasık bal ekleyebilirsiniz, bu corbaya azıcık tatlımsi bor tat veriyor ve benim çocuklar bayılıyor.

tadinından hoslanmadığınız baharatları tariftan çıkartabilirsiniz.