



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEHİRİYELİ SEBZE ÇORBASI

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):

1 su bardağı şehriye,
50 gr rendelenmiş gravyer peyniri,
200 gr taze iç barbunya fasulyesi,
150 gr brüksel lahanası,
150 gr ıspanak,
100 gr iç bezelye,
2 patates,
2 domates,
1 kg asma kabağı,
1 baş soğan,
1 sap kereviz,
2 diş sarımsak,
1 havuç,
1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz,
1 tutam mercanköşk,
4 çorba kaşığı zeytinyağı,
7 bardak et suyu,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Soğan ve üstü kazınmış havuç rendelenir. Ispanak ve brük-sellahanası yıkadıktan sonra ince ince kıyılır. Patates, kabuklan soyularak tavla zan iriliğinde doğranır. Asma kabağının kabuğu kazındıktan, domatesin de kabukları soyulup çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küçük parçalar halinde doğranır. Bir güvece et suyu konarak ocağa bırakılır. Et suyu ısınca maydanozun yarısı, doğranmış kabak, patates, ıspanak, brüksellahanası, soğan, havuç, domates eklenir. Tuzlayıp biberlendikten sonra çorba, sebzeler pişinceye kadar kaynatılır. Diğer tarafta yarım kahve fincanı kıyılmış maydanoz, iki diş sarımsak ve mercanköşk bir havanda iyice dövülür ve buna dört kaşık zeytinyağı eklenir. Çorbayı ateşten indirmeden onbeş dakika önce içine şehriye atılır. Çorbayı ateşten indirince zeytinyağlı sarımsaklı maydanoz kaşımı eklenir, şöyle bir kanştırdıktan sonra servis yapılır.