



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞİFA ÇORBASI

4 kişilik  
Yarım kg patates  
2 adet havuç  
2 adet soğan  
1 çorba kaşığı salça  
Yarım demet maydanoz  
Yeterince su  
1 çay bardağı tel şehriye  
1 paket etsuyu bulyon  
Tuz  
Tane karabiber  
2 çorba kaşığı tereyağı  
Üzeri için:  
Kıvırcık salata

Patatesleri ve havuçları küp doğrayın. Sonra halka doğranmış soğanları tencereye alın ve 1 çorba kaşığı tereyağı ile kavurun. Salçayı ilave edip, karıştırın. Patates ve havucu, ince kıyılmış maydanozu, tane karabiberi ve yeteri kadar suyu ilave edip, kısık ateşte patatesler yumuşayana dek pişirin. Ocaktan alıp, blendırdan geçirin. Aynı bir tencerede tel şehriyeyi 1 çorba kaşığı tereyağında kavurun. Blendırdan geçirdiğiniz sebze çorbasını, etsuyu bulyonu ve tuzu ekleyin. Kısık ateşte tel şehriyeler yumuşayana dek pişirin. Kıvırcık salata yapraklarını çok ince kıyın. Servis yaparken çorbanın üzerine koyun.