



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİKEMPERVER ÇORBASI

8 bardak et suyu
4 çorba kaşığı tereyağı
1 adet kuru soğan
2 adet havuç
4 adet taze patates
2 adet kabak
150 gr yıldız makarna
5 adet domates
2 adet dolmalık yeşil biber
1 demet dereotu
1 demet maydanoz
4 diş sarımsak
1 adet kereviz yaprağı
50 gram rendelenmiş gravyer peyniri
Tuz

Tereyağı, ince kıyılmış soğan, havuç, sarımsak, maydanoz, dereotu ve kereviz yaprağını koyun ve 4-5 dakika kavurun. Domatesleri ve 8 bardak et suyunu ve tuzu ilave edin. Diğer malzemeleri de ekleyerek 30 dakika pişirin. Dereotu ve rendelenmiş gravyer peynirini ekleyerek ateşten alıp, servis edin.