



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SONBAHAR ÇORBASI

- 2 adet halka halka doğranmış soğan
- 2 adet kuşbaşı doğranmış patates
- 2 çorba kaşığı doğranmış maydanoz
- 1 adet havuç
- 2 adet doğranmış kırmızı biber
- 1 adet doğranmış çarliston biber
- 2-3 tutam kuru defne yaprağı
- 2 yemek kaşığı yağ
- 8 10 bardak su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1/4 su bardağı tel şehriye

Büyük bir tencereye 8-10 su bardağı suyu, yağı defne yapraklarını ve az suyla ezilmiş salçayı koyun. Su kaynarken, bütün sebzeleri doğrayın ve tencereye koyun. kısık ateşte sebzelerin yumuşamasını bekleyin. Sebzelerin pişmesine yakın şehriyeyi, tuzu ve karabiberi koyun. 10 dk. sonra ateşten alıp maydanozlarla süsleyin.

