



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ SEBZE ÇORBASI

Malzemesi:

2 adet havuç
1 küçük kereviz
1/2 adet beyaz turp
1 litre et suyu
tuz
karabiber
300 gr. sosis
1/2 demet maydanoz
1 çorba kaşığı margarin.

Hazırlanışı:

Havuç ve kerevizi soyup küçük parçalar halinde kesin. Beyaz turpu ince çubuklar halinde doğrayın. Sebzeleri yıkayıp fazla suyunu alın. Et suyunu kaynatın, margarini ilave edip, sebzeleri içine atın. Sosisleri çok küçük parçalar halinde kesin. Et suyuna ilave edip 25 dakika birlikte kaynatın. Çorbayı ateşten indirmeden 10 dakika önce kıyılmış maydanozu katın ve sıcak olarak servis yapın.