



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ SEBZE ÇORBASI

Selda Çetintaş

1 adet kabak
1 adet havuç
1 adet patates
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Yeteri kadar et suyu veya tavuk suyu
Tuz
Değirmen karabiber
Pul biber

Derin bir tencereye et suyumuzu ve sıvı yağı alalım. Orta hararetli ocakta kaynamaya bırakalım. Kabak havuç ve patatesi soyup irice doğrayalım. Kaynayan et suyumuzun içine bırakalım. Sebzeler iyice yumuşayınca kadar pişirelim. Sütü ilave edip blendırdan geçirelim. Tuz ve baharatları ilave edip ocağın altını kapatalım. Çorbamızı sıcak sıcak servis edelim.

