



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ SEBZE ÇORBASI

<https://www.bim.com.tr>

3 su bardağı sıcak su
1 Hürrem et bulyon
1 tepeleme çorba kaşığı Binvezir tereyağı
4 çorba kaşığı Sırım Naturel sızma zeytinyağı
Yarım soğan
1 orta boy havuç
Yarım kabak
Yarım orta boy patates
4 adet yeşil biber
2 adet kapya biber
2 tepeleme çorba kaşığı Efsane un
3 su bardağı Dost süt
1 çay kaşığı Rafine sofrata tuzu
1 çay kaşığı Destan karabiber
4-5 dal dereotu
Üstü için:
1 çorba kaşığı Binvezir Tereyağı
1 çay kaşığı Destan Pul Biber

Yarım soğanı, 1 havucu, yarım kabağı, yarım patatesi, 4 adet yeşil biberi ve 2 adet kapya biberi kabaca doğrayın.

1 tepeleme çorba kaşığı tepeleme tereyağını ve 4 çorba kaşığı zeytinyağını tencerede orta ateşte ısıtın. İçine doğradığınız sebzeleri ekleyip 5 dakika kavurun.

Sebzelerin üzerine 2 tepeleme çorba kaşığı un ekleyin ve 2-3 dakika daha kavurmaya devam edin.

3 su bardağı sıcak suya 1 adet et bulyon ekleyin ve iyice karıştırın. Hazırlanan et suyunu ve 3 su bardağı sütü tencere ilave edin.

Ocağın altını kısip sebzeler yumuşayınca kadar pişirin ve ardından blender ile çekin. Bu aşamada birer çay kaşığı tuz ve karabiberi ekleyin.

Ayrı bir ocakta 1 çorba kaşığı tereyağı ve 1 çay kaşığı pul biberi kırmızı rengi çıkana kadar.

Servis ederken çorbanın üzerine kırmızı yağdan gezdirin ve ince ince kıydığınız 4-5 dal dereotunu serpin.



