



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## SÜTLÜ SEBZE ÇORBASI

600 gr. karışık sebze  
3/4 litre süt  
1 kaşık şeker  
Bir kaç ekmek dilimi  
2 kaşık tereyağı

Sebzelerin kabuklarını soyun. İnce ince kesin, üzerini kapatacak şekilde su koyun. Tuzlayıp tamamen yumuşayınca kadar kaynatın. Bir çatalla ezin. Bu arada sütü, biraz şeker ve ince ekmek dilimlerini 10 dakika pişirin. Kaynamış olan sebzeleri bir kaşık ile karıştırın. Yağını ilave ederek servis yapın.

