



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜZME SEBZE ÇORBASI

Malzemeler:

- 1 adet büyük kereviz
- 2 adet havuç
- 1 adet soğan
- 1 adet patates
- 1 sap pırasa
- 1 kg et suyu
- 1 yumurta
- 1 fincan süt
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı un
- tuz
- karabiber.

Bir tencerenin içinde yağ eritilir. İnce doğranmış soğanlar içine atılarak pembeleştirilir. Pembeleşince un ilave edilip karıştırılır. Aynı bir yerde küçük doğranmış sebzeler et suyunda yumuşayınca kadar haşlanır. Haşlanan sebzeler unlu karışıma ilave edilerek bir taşım kaynatılır. Süt ve yumurta terbiye edilerek çorbaya katılır. Blenderde ezilerek püre haline getirilir. Üzerine kırmızıbiberli yağ dökülerek maydanozla servis yapılır.
