



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜZÜLMÜŞ SEBZE ÇORBASI

Malzemesi:

5 litre et suyu
yarım litre süt
250 gr. havuç
250 gr. taze fasulye
250 gr. patates
250 gr. kabak
250 gr. kereviz
150 gr. margarin
100 gr. pirinç
50 gr. un
150 gr. soğan
5 yumurta

Hazırlanışı:

Sebzeleri ayıklayın ve doğrayın. Ayrı bir kapta ince ince doğranmış soğanı yağ ile hafifçe sarartın. 50 gr. unu ilave edin. Biraz da unla kavurduktan sonra et suyunu, doğranmış sebzeleri, pirinci ilave edin. Yavaş ateşte kaynatarak sebzeler ezilinceye kadar pişirin. İnce gözlü süzgeçten geçirin. Ayrı bir kapta 5 yumurta sarısı ile sütü çırpın. Kaynayan süzölmüş çorbaya ilave edin. Tuz katarak ateşten alın.