



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TANELİ SEBZE ÇORBASI

Malzeme :

3-4 adet patates
2 adet pırasa,
2-3 adet havuç,
2-3 adet yaprak lahana,
1 küçük baş kereviz,
2 kaşık yağ,
1 kaşık un,
2,5 litre et suyu veya su,
1 büyük baş soğan,
arzu edilirse salça.

Yapılışı:

- 1- Bütün sebzeleri ayıklayıp, yıkayınız.
- 2- Sebzeleri ufak ufak parçalara doğrayınız.
- 3- Bir tencereye yağı ve kıyılmış soğanı koyunuz orta hararetili ateşte hafifçe kavurunuz.
- 4- Soğanlar hafif ölünce bir kaşık unu koyup bir iki defa karıştırınız.
- 5- Patatesler hariç kıyılmış sebzeleri ilave ediniz ve hafifçe öldürünüz.
- 6- Et suyunu veya suyu ilâve edip sebzeleri biraz yumuşayınca kadar pişiriniz.
- 7- Sebzeler biraz yumuşayınca aynı büyüklükte doğranmış patatesi ilave ediniz. (Patates çabuk piştiği için ayrı konur.).
- 8- İsteddiğiniz yumuşaklığa gelince terbiyesini koyunuz.
- 9- Terbiyesi limonlu veya sütlü olabilir. Ekşi tadda olmasını isterseniz limonlu terbiye yapınız. Biraz tatlı tadda olmasını isterseniz sütlü terbiye yapınız.
- 10- İsteddiğiniz bir garnitürle sofraya alınız.