



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK SUYUNA SEBZE ÇORBASI

<https://yemek.name>

- 1 adet orta boy soğan
- 1 adet orta boy kereviz (yapraklarıyla birlikte)
- 1 adet orta boy pancar
- 1 adet pırasa
- 1 adet havuç
- 2 adet orta boy patates
- 2-3 lahana yaprağı
- 2-3 kaşık sıvı yağ
- 5 su bardağı tavuk suyu
- ½ su bardağı krema
- Tuz
- Karabiber

Derin bir tencerede yemeklik doğradığınız soğanı ve ince ince böldüğünüz pırasayı sıvı yağ ile birlikte kavurun. Üzerine rendelenmiş sebzeleri ve doğranmış kereviz yaprağını da ekleyip biraz daha pişirin. Karışım suyunu çekince tavuk suyunu, tuz ve karabiberi ilave edip sebzeler yumuşayınca kadar pişirin. Eğer çorbanın kıvamı koyulaşırsa biraz daha su veya tavuk suyu ekleyebilirsiniz. Çorbayı servis tabağına koyduktan sonra kremayla süsleyip bol limon suyu ile içebilirsiniz.



