



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE SEBZELİ ÇORBA

Malzemeler:

2 adet patates
1 adet havuç
1 adet pırasa
1 adet kabak
1 adet kuru soğan
1 adet domates
3 diş sarımsak
1 adet yeşil çarliston biber
1 adet kırmızı biber
1/3 bardak tel şehriye
1 tatlı kaşığı biber salçası
½ fincan YONCA Kanola Yağı
2 çorba kaşığı YONCA Domates Salçası
2 çorba kaşığı doğranmış maydanoz ve nane karabiber
8-10 bardak su

Hazırlanış:

Büyük bir tencereye su, YONCA Kanola yağı ve YONCA Domates salçasını koyun. Su kaynarken patates, kabak, havuç, yeşilbiber, kırmızıbiber, domates ve soğanları küçük küpler halinde, pırasayı ince ince, sarımsakları da küçük küçük doğrayıp tencereye ekleyin. Kısık ateşte sebzelerin yumuşamasını bekleyin. Pişmesine yakın şehriye, tuz ve baharatları ekleyin. 10 dakika sonra ateşten alıp üzerini doğranmış maydanozla süsleyin