



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE ZENCEFİLLİ SEBZE ÇORBASI

<http://www.verita.com.tr>

Ceviz büyüklüğünde ince rendelenmiş Verita Taze Zencefil

100 gr tavuk eti

100 gr tereyağ

100 gr dolmalık biber

100 gr taze kabak

100 gr havuç

100 gr lahana

100 gr pırasa

75 gr taze fasulye

1 kuru soğan

2 diş sarımsak

2 gr köri biberi

1,5 litre tavuk suyu

2 yemek kaşığı un

50 gr krema

Tuz

Öncelikle tüm sebzeleri jülyen olarak doğrayın (Sebzeleri boylamasına ikiye bölün. Kibrit çöpü uzunluğunda aynı kalınlık ve boyda doğrayın). Tereyağını eritin. Sırasıyla soğan, sarımsak ve küp halinde doğranmış tavukları ekleyip, kavurun. Sebzeleri ilave edip 15 dakika daha hepsini beraber kavurun. Un, ince rendelenmiş taze zencefil, köri biberi ve tuzu ilave edin. 2 dakika daha kavurun. Tavuk suyunu ilave edip 15 dakika orta ateşte kaynatın. Sıcak servis edin.

