



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

## TÜRLÜ ÇORBASI

Kullanılacak malzeme (4 kişilik): 1 su bardağı pirinç, 2 kök taze soğan, 50 gr margarin, 200 gr taze iç barbunya fasulyesi, 50 gr iç bezelye, 150 gr ıspanak, 3 körpe havuç, 1 sap kereviz, 1 büyük sakız kabağı, domates, 2 iri patates, 75 gr çalı fasulyesi, 1 küçük baş soğan, 5 yaprak fesleğen, 1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz, 2 it et suyu, 1 çorba kaşığı zeytinyağı, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Havuç ile kabağın üstü kazınır, kabuğu soyulmuş patatesle birlikte yıkadıktan sonra hepsi birlikte tavla zarı iriliğinde parçalar halinde doğranır. Taze soğanın kök-lü kısmını kestikten sonra sert kabukları atılır, iyice yıkanmış ıspanak ve sap kerevizle birlikte ince ince doğranır. Çalı fasulyesi iki ucu kesilip kılıçığı alındıktan sonra küçük küçük doğranır. Domatesler kabukları soyulup çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küçük küçük doğranır. Bir tencereye rendelenmiş soğan, ince ince doğranmış fesleğen ve maydanoz konur. Zeytinyağıyla margarin de eklendikten sonra tencere orta ateşe konur. Tahta bir kaşıkla karıştırarak soğanlar pembele-şinceye kadar kavrulur. Sonra küçük parçalara doğranmış havuç, kabak, patates, taze soğan, ıspanak, kereviz, domates, çalı fasulyesi, iç barbunya, iç bezelye, pirinç eklenir. Bunlar tuzlayıp biberleyerek bir süre daha karıştırarak kavrulur. Sonra sıcak et suyu dökülerek çorba hafif ateşte iyice pişirilir. Çorba pişince servis kâsesine boşaltılır ve sıcak sıcak servis yapılır. Bu çorbaya bir kahve fincanı kadar rendelenmiş peynir de eklenebilir.