



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TÜRLÜ ÇORBASI

1 bardak piring
2 adet taze soğan
50 gr. margarin
100 gr. taze iç barbunta
50 gr. iç bezelye
150 gr. ıspanak
2 havuç
1 kabak
1 sap kereviz
2 domates
1 patates
4-5 taze fasulye
1 soğan
1 fincan kıyılmış maydanoz
6 bardak et suyu
4 çorba kaşığı sıvıyağ
tuz
karabiber

Havuçları ve kabağı kazıyıp temizleyin. Patateslerin kabuklarını soyup küçük küpler şeklinde doğrayın. Yıkanmış taze soğan kereviz ve ıspanağı iyice doğrayın. Fasulye ve domatesleri de küçük küçük doğrayın. Bir tencereye rendelenmiş soğan, maydanoz ve yağı koyup haifçe kavurun. Doğradığınız diğer sebzeleri de ilave edip karıştırarak akvurun. Et suyu ve pirinci de ilave ederek pişinceye kadar kaynatın.