



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VİYANA USULÜ BAHÇIVAN ÇORBASI

[www.miele.com.tr](http://www.miele.com.tr)

30 gr. Tereyađı  
1 Sođan, dođranmıř  
100 gr. doğranmış Pırasa  
200 gr. dilimlenmiř Patates  
250 gr. karışık sebze veya her biri 80 gr. karnabahar, havuç, brokoli  
750 ml Et suyu  
Tuz  
Karabiber  
Muskat  
250 ml Krema  
1 ay kaşığı Fesleđen, kıyılmış  
1 yemek kaşığı Maydanoz, kıyılmış

Tereyağı, soğan, pırasa, patates, sebze, et suyu ve baharatları bir kabın içine koyun, cam kasenin üzerine yerleştirin ve üstü kapalı olarak önce 850 Watt gücünde yaklaşık 10 dakika ve sonra 450 Watt gücünde yakl. 15 dakika pişirin.

Piřtikten sonra sebzelerin bir kısmını dışarı alın. Kalan sebzeleri pre haline getirin, bu arada krema ve baharatlı otları ilave edin.

Dışarı çıkardığınız sebzeleri tekrar çorbaya ilave edin.