



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAZ SEBZE ÇORBASI

1 orta boy soğan
1 adet orta boy havuç
1 adet orta boy patates
1 adet küçük kabak
1 adet küçük patlıcan
1 su bardağı haşlanmış bezelye
3 diş sarımsak
1 kahve fincanı sıvı yağ
Tuz
Terbiyesi için:
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı yoğurt
Yarım limon suyu
Üzeri için:
3 yemek kaşığı sıvı yağ
Nane
Kırmızı pul biber

Bütün sebzeler tavla zarı büyüklüğünde doğranır.

Çorbanın yapılacağı tencereye sıvı yağ konur, biraz ısınınca havuç ve soğan katılarak yumuşayınca kadar kavrulur. üzerine ince kıyılmış sarımsak eklenir.

Daha sonra sırasıyla patates, patlıcan ve kabak eklenir kavrulmaya devam edilir.

Sebzeler yumuşayınca en son haşlanmış bezelye eklenir.

Üzerine yeteri kadar sıcak su ve tuz eklenerek, kaynamaya bırakılır.

Çorba kaynamaya başlayınca, terbiyesi hazırlanır.

Un, yoğurt iyice çırpılır, limon suyu yedirilir.

Çorbadan bir kepçe alarak terbiyeye dökülür, terbiyenin ılıması sağlanır, terbiye daha sonra çorbaya eklenir.

En son bir sos kabında yağ, nane ve kırmızı biber ısıtılır, çorbanın üzerine dökülür ve karıştırılır.

Sıcak servis edilir.

