



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZE ÇORBASI (YAZ SEBZELERİNDEN)

Malzemesi

1 çay bardağı bezelye

1 çay bardağı fasulye

1 adet patates

1 küçük boy kabak

3-4 kök ıspanak

1 adet havuç

1 baş soğan

1 çorba kaşığı un

2 çorba kaşığı tereyağı

1/2 su bardağı et suyu

1 çorba kaşığı pirinç

1 su bardağı süt

1 yumurta sarısı

Tuz

Karabiber

Bütün sebzeleri iyice yıkadıktan sonra ezme makinesinden geçirin. Bir tencerede unu yağla hafifçe kavurun.

Çekilmiş sebze püresini, kavrulmuş una ekleyip, bir-iki dakika daha karıştırın. Sıcak et suyunu tuzu ve yıkanmış pirinci de ilave ederek çorbayı pişirin.

Servisten az önce, bir bardak sütle yumurta sarısını iyice çırparak kaynamakta olan çorbaya hızla karıştırıp ilave edin. Bir taşım daha kaynatarak ocaktan alın ve sıcak servis yapın.