



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAZ SEBZE ÇORBASI

2000 gram et suyu (8 bardak)
750 gram domates (5 orta)
60 gram margarin (3 çorba kaşığı)
1/2 bardak iç bezelye (varsa)
150 gram soğan (2 orta)
1 demet maydanoz
100 gram havuç (1 büyükçe)
1 demet dereotu
350 gram sarı patates (4 büyükçe)
1/2 demet kereviz yaprağı
200 gram kabak (2 küçük)
4 diş sarımsak
200 gram taze fasulye
Tuz
120 gram dolmalık biber (2 orta)

1 Bir tencereye; 3 silme çorba kaşığı margarin, küçük kesilmiş 2 orta soğan, fındık büyüklüğünde doğranmış 1 büyükçe havuç, hepsi kıyılmış 4 diş sarımsak, 1 demet maydanoz ve yarım demet kereviz yaprağı koyarak, durmadan karıştırmak suretiyle 5 dakika kadar kavurmalı, sonra bunlara soyulmuş ve küçük kesilmiş 5 orta domates ilâve ederek, domatesleri de soğanlarla 5 dakika daha kavurmakta devam etmeli, sonra bunlara 8 Bardak et suyu ile 2 tatlı kaşığı da tuz katarak, kaynamaya bırakmalıdır.

2 Kaynayınca, tencereye, soyulmuş ve fındık büyüklüğünde doğranmış 4 büyükçe sarı patates, 2 küçük kabak, kenarları alınmış, çeyrek parmak en ve boyunda doğranmış kesinlikle kart olmayan çalı fasulyesi, ateşte kızartılmış ve kabukları soyulmuş ve küçükçe doğranmış 2 orta dolmalık biberle, varsa yarım bardak da iç bezelye ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve çorbadaki sebzeler iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 40 dakika küçükçe ateşte pişmeye bırakılmalı, sonra çorbaya kıyılmış, 1 demet dereotu katmalı, iyice bir karıştırdıktan sonra kâseye almalı ve servis yapmalıdır.