



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAZ SEBZE ÇORBASI

Fasulye
Kabak
Havuş
Patates
Domates (1 adet)
Maydanoz
Un (1 çorba kaşığı)
Tereyağı
Yeteri kadar tuz

Sebzelerin tümü 350 gram olacaktır. Sebzeler küçük kesilir, yıkanıp süzülür. Pişecek kap içinde bol su ile on beş dakika haşlanıp süzülür, dört bardak su, 10 gram tereyağı ilâve edilerek pişirilir. Bir kap içine 20 gram yağla bir çorba kaşığı un karıştırılır. Çorbanın suyuna un katılarak, beş dakika kaynadıktan sonra sebzenin üzerine süzülür. Üzerine kıyılmış maydanoz, kabuğu, çekirdeği içikmiş, kesilmiş domates konur.