



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL ÇORBA

15 ml. zeytinyağı
1 adet soğan
200 gr. patates
700 ml. et suyu veya bulyon
1 adet salatalık
1/2 demet roka
125 gr. fasulye
Yenilebilir çiçek
1 diş sarımsak
Tuz
Karabiber

Sarımsak, soğan ve patatesleri minik doğrayın. Rokayı ayıklayın.

Fasulyenin kenarlarını alıp, uzunlamasına ikiye kesin.

Salatalığı soyup dilimleyin.

Tencereye yağı koyun. Soğan ve sarmısağı ekleyin. Birkaç dakika çevirip patatesleri koyun. 5 dakika sonra et suyunu ekleyin. 8 dakika kaynatıp salatalığı, rokayı ekleyin.

5 dakika daha pişirin ve el blender'inden geçirin.

Fasulyeleri buharda 5 dakika tutun, çorbaya ekleyin. Tuz ve biber ekleyip yenilebilir çiçekle sunun.