



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YILDIZ ŞEHİRİYELİ SEBZE ÇORBASI

- 1 su bardağı Nuh'un Ankara Yıldız Şehriye
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı un
- 1 orta boy soğan
- 200 ml krema
- 1 orta boy havuç
- 1 küçük kereviz
- 2 dal brokoli
- 2 dal karnabahar
- 2 L tavuk ya da et suyu

Soğan küp küp doğranarak sıvıyağda biraz pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra un eklenerek kavrulmaya devam edilir. Un kavrulunca üzerine yavaş yavaş krema eklenir. Krema ilave edilirken unun topaklanmaması için bir yandan karıştırmaya devam edilir ve karıştırmaya devam ederek üzerine sıcak et ya da tavuk suyu eklenir. Soyulup küp şeklinde doğranan havuç ve kereviz de eklendikten sonra kaynamaya bırakılır. Bu arada brokoli ve karnabaharlar temizlenip küçük parçalara ayrılır. Çorba kaynamaya başlayınca üzerine brokoli, karnabahar ve arpa şehriye eklenir. 11-13 dakika daha pişirildikten sonra çorba ateşten alınır. Birkaç dakika dinlendirilerek sıcak servis yapılır.

