



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI SEBZE ÇORBASI

1,5 lt. sebze suyu
2 adet büyük boy havuç (ince halka doğranmış)
1 adet küçük boy şalgam (ince halka doğranmış)
5 yaprak adaçayı
1 dal kekik (yapraklanmış)
1 dal biberiye (yapraklanmış)
1 adet defne yaprağı
4 adet yumurta
8 sap maydanoz sapı
Tuz
Karabiber (arzu edilen miktarda)

Sebze suyunu hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıttıktan sonra, ateşi kısın ve içine havuç, şalgam, adaçayı, kekik, biberiye ve defne yaprağını ekleyip, üzeri açık olarak yaklaşık 15-20 dakika kaynatın. Ateşten alıp, süzün. Çorbayı tekrar ateşe koyup, kaynarken içine kabuldarıyla beraber yumurtaları koyun ve 20 saniye bekletin. (Bu işlem yumurta beyazının sertleşmesini ve dağılmamasını sağlar.) Yumurtaları çıkarın. Tuz ve karabiber ekleyin. Çorbayı tekrar kaynama noktasına kadar ısıttıktan sonra dikkatli bir şekilde içine yumurtaları kırın ve yaklaşık 4 dakika pişirip, yumurtaların üzerine maydanoz serpererek servis yapın.