



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ SEBZE ÇORBASI

- 2 havuç
- 2 patates
- 1 pırasa
- 1 soğan
- 2 çorba kaşığı rendelenmiş taze zencefil
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı un
- 1 çay bardağı süt
- 1 çay kaşığı zerdeçal
- 5 su bardağı sebze suyu ya da su

Sebzeleri çok iyi yıkayın. Kabuklarını soymadan havuç ve patatesi küp şeklinde doğrayın. Soğanı rendeleyip pırasaları da kıyın. Tencerenin içinde tereyağını eritin. Üzerine doğranmış sebzelerin hepsini boşaltın ve 5 dakika karıştırarak kavurun. Sonra üzerine unu serpin. Sütü ve suyu da döküp 20 dakika sebzeler pişene dek pişirin. İsterseniz robottan geçirip pürüzsüz bir çorba yapabilirsiniz. Ya da taneli seviyorsanız üzerine rendelenmiş zencefili ve toz zerdeçalı ekleyip sıcak olarak servis yapın.