



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDEÇALLI SEBZE ÇORBASI

1.5 tatlı kaşığı rendelenmiş taze zerdeçal
4er adet bebek kabak ve bebek patlıcan
12-14 adet taze fasulye
1 adet havuç
1er adet kırmızı ve sarı dolmalık biber
1 adet soğan
3 çorba kaşığı zeytinyağı
6 su bardağı sıcak su
4-5 yaprak pazı
1 kutu(200 ml) krema
Tuz

Kabak, patlıcan, havuç, taze fasulye ve dolmalık biberleri temizledikten sonra ince parçalar şeklinde doğrayın. Zeytinyağını bir tencereye alıp ince kıyılmış soğanı hafifçe kavurun. Doğradığınız sebzeleri ekleyip 1-2 dakika soteleyin. Su ilave edip sebzeler hafifçe yumuşayana kadar pişirin. İnce parçalar şeklinde kestiğiniz pazıyı ilave edip 3-4 dakika daha pişirin. Rendelenmiş taze zerdeçal ve kremayı karıştırın. Çorbanın suyundan birkaç kaşık dolusu karışıma ekleyip ılınmasını sağlayın. Yavaşça ve çorbayı karıştırmaya devam ederek ilave edin. 2 dakika pişirin. Tuzunu ayarlayıp servis yapın.

