



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDEÇALLI SEBZE ÇORBASI

<https://www.sabah.com.tr>

1 orta boy soğan
1 orta boy kereviz
1 orta boy patates
1 büyük havuç
1 küçük kabak
2 yemek kaşığı zerdeçal
1 küçük kase doğranmış maydanoz
1 tepeleme çorba kaşığı un
4 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tereyağı
5 su bardağı su
Tuz

Soğan çok minik doğranır. Tencereye önce soğan alınır. Sotelenirken sebzeler minicik küpler halinde doğranıp eklenir. Biraz soteledikten sonra un ilave edilir. Un da iki dakika kavrulduktan sonra oda sıcaklığında suyu konur. Pişmeye yakın tuzu ve maydanozu eklenir.
