



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ŞİKEMPERVER ÇORBASI



- 1 Adet orta boy kuru soğan
- 1 Adet orta boy havuç
- 1 Adet küçük boy kereviz
- 7 - 8 Dal maydanoz
- 2 Diş sarımsak
- 1 Adet orta boy kabak
- 2 Adet orta boy patates
- 2 Adet iri lahana yaprağı
- 1 Çay bardağı ev erişttesi ya da arpa şehriye
- 2 Adet iri domates
- 2 Adet çarliston biber
- 3 - 4 Dal dereotu
- 6 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 6 Su bardağı etsuyu
- 2 Tatlı kaşığı tuz
- Üzeri için;
- 1 Su bardağı rende kaşar

Tencereye ince kıyılmış kuru soğan, tavla zarı şeklinde doğranmış havuç ve kereviz, dövülmüş sarımsak, iri doğranmış maydanoz ve sıvıyağ konur. Hızlı ateşte sürekli karıştırarak 5 -6 dakika kavrulur.

Üzerine kabukları soyulmuş, rendelenmiş domates eklenir, 2 - 3 dakika daha kavrulduktan sonra, 6 su bardağı etsuyu ilave edilir.

Etsuyu kaynayıncaya, tavla zarı şeklinde doğranmış kabak ve patates, önceden haşlanmış, fındık büyüklüğünde doğranmış lahana, ince kıyılmış çarliston biber ve şehriye eklenir.

Orta ateşte 25 - 30 dakika pişen çorbaya tuz ve ince kıyılmış dereotu katılır, 1 - 2 dakika daha kaynatılır.

Çorba sıcak olarak çukur servis tabaklarına konur, üzerine rende kaşar peyniri serpilir.

Not: Farsça kökenli bir kelime olan şikempervir; boğazına düşkün, obur anlamındadır.