



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

## SEBZE ÇORBASI



### Sebze Çorbası

- 1 Adet havuç
- 1 Adet kabak
- 1 Adet soğan
- Yarım demet ıspanak
- 1 Adet patates
- 4 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 2 Su bardağı süt
- 1 Çay bardağı arpa şehriye
- 1 Tatlı kaşığı tuz

- # Havuç ,kabak, soğan, ıspanak ve patates doğranır, bir miktar suda yumuşayana kadar haşlanır.
- # Arpa şehriye de bir miktar haşlanır.
- # Haşlanan sebzeler mikserden geçirilerek pürüzsüz bir hale gelmesi sağlanır. (Sebzeler haşlama suyu ile birlikte mikserden geçirilir.)
- # Çekilen sebzeler tencereye alınır, üzerine süt, yağ ve haşlanmış şehriye konur, en son tuz eklenir.
- # Fazla sulu kıvam olmamak kaydıyla suyu ayarlanır. (Yaklaşık 2,5 su bardağı su eklenir.)
- # Bir taşım kaynatılır. Çorba kaselerine alınarak, sıcak servis yapılır.

**Not:** Sebzelerin tane olarak kalması isteniyorsa, 1 çorba kaşığı un yağda kavrulduktan sonra, doğranan sebzeler ilave edilir, aynı işlemler yapılır.