



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

KIŞ ÇORBASI



- 1 Adet orta boy kuru soğan
- 1 Adet büyük lahana yaprağı
- 1 Adet iri havuç
- 1 Adet iri patates
- 1 Adet küçük kereviz
- 1 Adet orta boy pırasa
- 1 Çay bardağı sıvıyağ
- 1 Çorba kaşığı un
- 2 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Adet et suyu tableti
- Terbiye için;
- 1 Adet yumurta
- 2 Çorba kaşığı un
- 1 Adet limonun suyu
- 1 Çorba kaşığı domates salçası

- # Havuç ve kereviz tavla zarı şeklinde, pırasa kibrit çöpü şeklinde, lahana küçük kareler şeklinde doğranır. Kuru soğan çok ince kıyılır.
- # Büyük bir tencereye sıvıyağ konur. Yağ kızınca ince kıyılmış kuru soğan atılır. Kapağı kapalı olarak soğan yumuşayana kadar pişirilir.
- # Üzerine bir çorba kaşığı un serpilir, bir kaç kez çevrildikten sonra 11 su bardağı sıcak su eklenir.
- # Önce havuç ve kereviz sulu karışıma atılır, 10 dakika kadar piştikten sonra pırasa ve lahana katılır, 10 dakika daha pişirilir.
- # En son kararmaması için son anda tavla zarı şeklinde doğranmış patates ilave edilir.
- # Patatesin 5 dakika daha pişmesi beklenirken terbiye hazırlanır. Çukur bir kaba salça, yumurta, 2 çorba kaşığı un, limon suyu ve tuz konur iyice çırpılır.
- # Hazırlanan terbiyeye kaynayan çorbadan bir kepçe kadar eklenir, ılıması sağlanır. Çorbaya, terbiye incecik akıtılır, bir taraftan da karıştırılır.
- # Terbiye ilavesinden sonra, çorbaya ufalanmış et suyu tableti eklenir, karıştırarak bir taşım daha kaynatılır, ocaktan alınır.
- # Üzeri kırmızı pul biberle süslenir, sıcak olarak servis yapılır.

Not: Soğan kavrulduktan sonra üzerine bir çorba kaşığı un atmanın amacı, kereviz ve lahananın sevilmeyen kokusunu en aza indirmektir.