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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 75 | Adı: Sebze Çorbası | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 04:06