

Bahce Hasadi Corbasi

Malzemeler

1 yemek kasigi zeytinyagi
1 kucuk dogranmis sogan
1 tane havuc dogranmis
4 dis ezilmis sarimsak
1 kiyilmis kirmizi biber
8 fincan tavuk suyu
750 gram rendelenmis domates
2 fincan su
1 kucuk lahana ince bir sekilde kiyilmis
Yarim cay kasigi aci kirmizi biber
Karabiber ve tuz.

Yapilisi

Tencereyi ocaga alin. Yagi ve sogani koyarak 5 dakika kadar pisirin.
Havuc, sarimsak, kirmizi biberi de ekleyip yumusayana kadar pisirin.Ardindan tavuk suyunu, domatesi, suyu ve lahanayi ekleyin. Tencerenin agzini kapatmadan 20 dakika daha kaynatin.
Tuz, biberi de ekleyin. Servise hazir. Afiyet olsun..