

Karisik Sebze Corbasi

Malzemeler

1 adet orta boy kabak
1 adet patates
1 adet havuc
1 adet kuru soğan
1 avuc taze fasulye
1 adet kırmızıbiber
1 adet yeşilbiber
1 yemek kasığı un
1 yemek kasığı zeytinyağı
1 yemek kasığı domates salçası
7 su bardağı su veya et suyu
Tuz, karabiber
Üzerine;
Kıyılmış maydanoz

Yapılışı

Tüm sebzeleri yıkayıp ayıkladıktan sonra doğrayın ve bir tencereye koyup haşlayın.
Haşlanan sebzeleri ayrı bir kaba alıp blender ile pure haline getirin.
Tencerenize un ve sıvı yağı koyup unun kokusu gidene kadar kavurun.
Üzerine salçayı ekleyip biraz daha kavurun.
Pureyi ekleyip tuz ve karabiberi koyun.
Sebzeleri haşladığınız suyu veya et suyunu tencereye koyup kaynatın.
Üzerine kıyılmış maydanoz serpip sıcak servis yapın.