

Sebzeli Corba

Malzemeler

1 adet havuc
1 kucuk kereviz ve kerevizin yapraklari
3 dal karnibahar
1 adet patates
1 adet kabak
yarim beyaz lahana
1 dal pirsas
2 adet yer elmasi
1 tutam maydonoz
1 cay bardagi grecka
Findik yagi
Tuz
Karabiber
Feslegen
Kirmizi toz biber
2-2,5 lt. su
Terbiyesi icin:
3 corba kasigi yogurt
2 corba kasigi un
1 yumurta sarisi
1-2 damla limon suyu

Yapilisi

Ilk olarak tum sebzeler sirasi ile yikayalim ve dograyalim duduklu tencereye dolduralim, grecka ekleyelim ve sebzelerin uzerine 2,5 litre kadar su ilave edelim tuz serpelim pisirmeye devam edelim.Duduklude 10 dakika pisen sebzelerin uzerine yogurt, yumurta sarisi, un ve limon suyu cirpalim, bir kepce corbanin suyundan ilave edelim hazirlanmis terbiye dokelim ve hizlica karistiralim. Zevke gore baharatlari da ekleyelim iki tasim daha kaynatilan corba servise hazirdir.AFIYET SEKER OLSUN:)