

## Terbiyeli Sebze Corbasi

### Malzemeler

1 adet patates  
1 adet havuc  
1 adet kereviz  
7-8 dal maydanoz  
1 adet kuru soğan  
4 su b. su  
Et bulyon veya et suyu(4 su b. kadar)  
2-3 yemek k. zeytinyagi  
Tuz, karabiber  
Terbiyesi için;  
Yarım limonun suyu  
1 dis sarımsak  
1 adet yumurta  
1 yemek k. un

### Yapılışı

Yemeklik doğranmış soğanı yağda kavurun. Üzerine kup kup doğranmış sebzeleri ekleyin ve kavurmaya devam edin. Et bulyonu ilave edin. Suyunu da ekleyip tuz ve karabiberle tatlandırıp sebzeler yumuşayana kadar pisirin. Dilerseniz bu aşamada blenderdan geçirin. Terbiye için gerekli malzemeleri ayrı bir kapta iyice çırpın. Üzerine corbanizin suyundan ekleyerek ilitin. Bir tasım daha kaynatıp altını kapatın. Lezzetli ve şifalı corbanız hazır.AFIYET OLSUN...