

# Sebze Çorbası

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~140 kcal

Açılış 5/10

Havuç, kabak, patates ve kereviz saplarıyla hazırlanan hafif sebze çorbası.

## Malzemeler

- 1 adet Havuç
- 1 adet Kabak
- 1 adet Patates
- 1 dal Kereviz sapı
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 5 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Soğan, havuç, patates ve kabağın küçük küp doğrayın.
2. Soğanı zeytinyağında orta ateşte 3 dakika kavurun.
3. Doğranmış sebzeleri ekleyip 4 dakika çevirin.
4. Suyu katıp 2 dakika pişirin.
5. Sebzeleri kaşıkla kontrol edin, sert kalmamasına dikkat edin.
6. Servis edin.

### PÜF NOKTASI

Sebzeleri küçük doğrayarak sürede yumuşar ve çorba homojen olur.

### SERVİS ÖNERİSİ

Limon ve maydanozla servis edin.

## Alerjenler

Kereviz