



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI KARHABAHAARLI HAVUÇ ÇORBASI

<https://www.marifetlibalkovanlar.com>

3 yemek kaşığı bal
2 adet havuç
1 adet karnabahar
1 adet soğan
1 dal kekik
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1,5 su bardağı su
1 kahve fincanı süt
1/4 su bardağı hazır sıvı krema
1 adet yumurta sarısı
2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz

Havuç, karnabahar ve soğanı küp küp doğrayın.
Tencerede sıvı yağı ısıtın ve doğranmış sebzeleri 1 dal kekikle yumuşayana kadar kavurun.
Sebzeler kavrulduktan sonra kekiği tencereden çıkarın.
Üzerine suyu, sütü ve balı ekleyip kaynatın.
Sebzeler haşlandıktan sonra bir blenderden geçirin ve süzün.
Ayrı bir kapta krema ve yumurta sarısını karıştırın.
Krema karışımını iki kepçe çorbayla karıştırın.
Kremanın ısısı çorbaya yaklaşınca diğer kısmı da çorbanın içine alın ve karıştırın.
Çorbayı kaynatıp altını kapatın. Üzerine bir miktar maydanoz serperek servis edin.