EKŞİLİ HAVUÇ ÇORBASI

2 adet havuç
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet limon
1 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
6 su bardağı su

Havuçlar rendelenir. Tereyağında havuçlar gevşeyene kadar kavrulur. Un, tuz eklenir. Su ilave edilir. Karıştırarak bir taşım pişirilir. Limon, ezilmiş sarımsak iyice çırpılır. Kaynayan çorbaya katılır. Hemen ateşten alınır.

© lezzetler.com tarif no:100455 • adı:Ekşili Havuç Çorbası • gönderen:Battal Ergazi • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:12