



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

EZME HAVUÇ ÇORBASI

2 Orta boy havuç
1/2 Su bardağı süt
1/2 Çorba kaşığı un
1 Yumurta sarısı
1 Tatlı kaşığı tuz
1/2 Çorba kaşığı tereyağ
1/2 Çay kaşığı kırmızıbiber

Havucu az su ile yumuşayınca kadar pişiriniz. Kazıyarak püre makinasından geçirin. Püreye un ilave edip, 4-5 su bardağı suyu yavaş yavaş yediriniz. Tuz katıp karıştırarak 10-15 dakika pişiriniz. Yemekten 10 dakika önce yumurta sarısı ile sütü çarpınız. Çorba suyu ile ılıklaştırıp kaynamakta olan çorbaya katınız. Çorba kâsesine boşaltıp üzerine eritilmiş kırmızıbiberli yağ gezdiriniz.
