



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI VE KÖRİLİ HAVUÇ ÇORBASI

<https://migros.com.tr>

4 iri havuç
2 patates
1 soğan
1 diş sarımsak
6 su bardağı su
1 çay kaşığı köri
15 gr. margarin
1 çay bardağı fındık
2 çorba kaşığı kaşar peyniri
Tuz

1. Havuçları ve patatesleri soyup küp küp doğrayın.
2. Soğan ve sarımsağı soyup kıyın.
3. Havuç, patates, sarımsak ve soğanı tencereye alıp suyu ilave edin.
4. Tencerenin kapağını kapatıp sebzeler yumuşayana kadar pişirin.
5. Blenderla püre halinde ezin.
6. Margarin, köri ve tuzu ilave edip 3-4 dakika daha pişirin.
7. Çorba kaselerine paylaştırıp üzerine kaşar peyniri ve fındık serpin.
8. Sıcak olarak servis yapın.

