



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ HAVUÇ ÇORBASI

1 su bardağı haşlanmış nohut
1 çay kaşığı zerdeçal
10 adet kayısı
4 adet elma
8 su bardağı su
2 çay kaşığı tuz
3 yemek kaşığı margarin
2 yemek kaşığı bal
7 adet havuç
200 gr krema
1 adet kürdan
1 çay kaşığı karabiber

Bir tencerenin içine çekirdekleri çıkartılmış olan kayısıları küp küp doğrayın. Aynı şekilde elmaları da küçük küpler halinde doğrayın. 6 bardak suyu ve balı ekleyip meyveleri kaynamaya bırakın. Meyvelerinizi yumuşadıktan sonra tencereyi ocaktan alıp, 1 çay kaşığı tuz ilave edin ve meyveleri blenderdan geçirin. Daha sonra ayrı bir tencerede 3 yemek kaşığı margarin, haşlanmış nohut ve küp küp doğranan havuçları kavurun. Üzerine 2 bardak suyunu da ilave ederek sebzeleri kaynamaya bırakın. Yumuşayınca 1 çay kaşığı zerdeçal, tuz ve isteğe göre karabiberi ekleyerek kenara alıp, rondodan geçirin. Son aşama olarak rondodan geçirilmiş olan sebzelerin içine yavaş yavaş meyveli karışımı ekleyip, 5 dakika daha ateşte kaynatın. Meyveli havuç çorbasını servis tencerenize dökün. Süslemek için, içine daire şeklinde kremayı sıkın. Kürdan yardımıyla çorbanızın üzerini süsleyin.

