# KÖRİLİ VE ELMALI HAVUÇ ÇORBASI (DİYET)

Selçuk Kuzu

MALZEMELER
250 gram havuç
1 tatlı kaşığı köri
2 tatlı kaşığı ayçiçek yağı
1 adet orta boy soğan
2 adet elma
3 su bardağı tavuk suyu
Garnitür için çırpılmış sade yoğurt
Yeterince tuz ve biber

Öncelikle malzemelerin ön hazırlıklarını tamamlayın. Orta boy soğanı soyup, iri parçalar halinde doğrayın. Havuçları yıkadıktan sonra dış kabuklarını soyacak yardımıyla temizleyip, ince lira şeklinde dilimleyin. Son olarak da elmaları soyup, çekirdeklerini ayıkladıktan sonra limonlu bir suyun içine küçük parçalar halinde doğrayın. Bu hazırlıklar tamamlandığında orta boy bir çorba tenceresinin içine ayçiçek yağını koyup, hafif kızdırın. Köri baharatını ekleyip, 2-3 dakika tahta kaşığın ucuyla ağır ateşte karıştırarak renklendirin. Daha sonra doğranmış elmaları, havuçları ve soğanı tencereye ilave edip, birkaç kez karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatın. Ağır ateş üzerinde 14-15 dakika zaman zaman karıştırarak pişmeye bırakın. Tencereyi ateşten alıp, iyice yumuşamış olan sebze ve meyve karışımını kaşık yardımıyla bir miksere alın. Mikseri düşük hızda çalıştırırken diğer taraftan ayrı bir yerde kaynatılmış tavuk suyunu yavaş yavaş eklerek yedirin. Tavuk suyunun tamamını yedirdikten sonra yeni bir tencereye alıp, ocağın üzerine tekrar alın. Hafif kaynama noktasına geldiğinde tuz ve biberle tadlandırma işlemini tamamlayın. Üzerine keskin bir bıçakla şerit halinde kesilmiş havuç ve çırpılmış sade yoğurt ilave edip, servis yapın.

ML® Havuç Çorbası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:17722 • adı:Körili ve Elmalı Havuç Çorbası (Diyet) • gönderen:cavidan • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:30