



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ ÇORBASI

6 kişilik Gerekli malzeme:

1 kg havuç

1 adet soğan

1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

2 çorba kaşığı tereyağı

Yaklaşık 4 çorba kaşığı un

4 su bardağı tavuk suyu

Yaklaşık 2 su bardağı süt

2 çay kaşığı limon suyu

Süsleme için:

2 çorba kaşığı kaşarpeyniri rendesi

1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

Havuçları yıkayıp Küçük küpler halinde doğrayın. Tuzlu suda 15-20 dakika haşlayın. Yağı derin bir tencereye koyup orta ateşte eritin. İnce kıyılmış soğanı ilave edin ve pembeleşinceye kadar pişirin.

Ateşi kısıp unu ekleyin ve tahta bir kaşıkla devamlı karıştırarak sararana kadar pişirin. Süzölmüş havuçları ilave edin. Tavuk suyu ve sütü azar azar dökerek ekleyin. İyice karıştırarak topaksız olmasına özen gösterin. Limon suyunu ilave edin.

Kaynamaya başladıktan sonra ateşi kısın ve 5 dakika daha pişirin. Ateşten alıp mikserle çırpın. Üzerine kaşarpeyniri rendesi ve kıyılmış maydanoz serperek kaselere boşaltın. Sıcak olarak servis yapın.