



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇ ÇORBASI

MALZEMELER

3 adet havuç
1 adet yumurta
5 su bardağı su
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı yağ
1 kahve fincanı süt
karabiber
tuz

HAZIRLANIŞI

Margarini ve unu bir tencereye koyup hafifçe kavurun, azar azar su ekleyerek unu ezin. Havuçları temizleyip, yıkadıktan sonra dilimleyin. Dilimlediginiz havuçları suya katıp, havuçlar yumuşayınca dek pişirin. Havuçlar piştiğinde ezerek süzgeçten geçirin. Servis yapmadan on dakika önce bir adet yumurta sarısı ile sütü çırpın, çorba suyuyla ılıklaştırıp çorbaya katın, bir taşım kaynatıktan sonra ateşten alın. Üzerine kırmızı biber serpip servis yapın.

[ML® Havuçlu Mantar Çorbası için tıklayın](#)