



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SÜTLÜ HAVUÇ ÇORBASI

malzemesi:

- 4-5 adet havuç
- 1 kaşık margarin
- 1 bardak su
- 8 bardak et suyu
- 1,5 kahve fincanı un
- 1,5 kaşık yağ
- 1 su bardağı sıcak süt
- 3 yumurta sarısı

Hazırlanışı:

Havuçları küçük parçalara doğrayın. Bir kaşık yağda 3-4 dakika kavurun. 1 bardak su katıp havuçlar yumuşayınca kadar pişirin. Sonra süzgeçten geçirip püre haline getirin. Et suyunu katın. Ateşe koyun, 1,5 kahve fincanı unu, 1,5 kaşık yağda kavurun. Bir bardak sıcak sütü katın. Ateşten indirip 3 yumurtanın sarısını katın. Bu karışımı yavaşça çorbaya ekleyin. Sıcak olarak servis yapın.

---