HAVUÇ ÇORBASI

THY Skylife

Malzemesi:
500 gr rendelenmiş havuç
1 adet ince doğranmış kuru soğan
4 yemek kaşığı tereyağ
2 tatlı kaşığı tuz
1 kahve kaşığı toz biber
2 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı krema
3 su bardağı et suyu
1/2 limon suyu
Dereotu

Hazırlanışı:
Tencerede tereyağı eritilir ve üzerine ince doğranmış soğan eklenir. 4-5 dakika kavurduktan sonra rendelenmiş havuç ilave edilir, 5-6 dakika beraber kavrulur. Üzerine un eklenir ve biraz karıştırılır. Tuz, biber ve limon suyu döküp, et suyu konur. Kremayı ilave edilir ve karıştırmaya devam ederek kaynamaya bırakılır. 10 dakika ağır ateşte kaynadıktan sonra servis edilir. Üzerine isteğe göre dereotu serpilebilir.

© lezzetler.com tarif no:35224 • adı:Havuç Çorbası • gönderen:Cankat • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:51