



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ ÇORBASI

malzemeler;

4 havuc

su

tuz

1 su bardağı sut

1 kasık salca

2 kasık un

1 yemek kasığı tereyağ

1 yemek kasığı siviyağ

isteğe göre baharatlar

yapılışı:

havucları büyük büyük doğrayıp uzrını geçecek kadar suyla ocaga koyup pisirin tuzunu atın, pisince blendırdan geçirin, sutu ekleyip kaynamaya bırakın, bu arada sosunu yapın, yağı ertip unu ekleyin az kavurup salcayı baharatları ve bir çay bardağı suyu ekleyin, kaynayan corbaya ilave edin, üzerine kuru nane dokebilir, rende kasarla servis edebilirsiniz
