HAVUÇ ÇORBASI

6 Su bardagi etsuyu
3 Adet büyük boy havuç
3 Çorba kasigi siviyag
2 Kahve fincani un
2 Adet yumurta sarisi
1 Su bardagi su
2 Su bardagi süt

Havuçlari ince dograyip, 2 çorba kasigi siviyagda hafifçe öldürün.
Sonra 1 su bardagi suda haslayin ve iyice yumusak bir hale getirin.
Süzgeçten geçirip, püre haline getirin.
Bir tencerede 6 su bardagi etsuyu, yeterice tuz ve püre haline getirdiginiz havuçlari koyup kaynamaya birakin.
1 Çorba kasigi siviyagda unu kavurun.
Karistirarak 2 su bardagi süt ilave edin.
Yumurta sarilarini ilave ederek iyice karistirin.
Atesten aldiginiz havuçlu karisima azar azar dökerek bir taraftanda karistirarak kaynama derecesine gelince bir tasim kaynatip, ocaktan alin.
Sicak olarak servis yapin.



© lezzetler.com tarif no:4280 • adı:Havuç Çorbası • gönderen:dertli • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:25