



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ ÇORBASI

Elif Korkmazel

1 kg. havuç
Yeteri kadar su
2 orba kaşığı tereyağı
1 adet soęan
4 orba kaşığı un
4 su bardaęı tavuk suyu
2 su bardaęı süt
2 ay kaşığı limon suyu
2 orba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
2 dal maydanoz
Tuz

Havuçları kp küp doğrayıp tuzlu suda 20 dakika haşlayın ve szn. Soğanı tereyağında kavurun. Unu ilave edip rengi dönene kadar kavurun. Sürekli karıştırarak tavuk suyunu ekleyin. Havuç, süt ve tuzu koyun. Kaynamaya başlayınca limon suyunu katıp beş dakika daha pişirin. Ocaktan alıp rendelenmiş kaşar peyniri ve kıyılmış maydanoz ekleyip karıştırın. Sonra servis yapın.