



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇ ÇORBASI

MALZEMESİ:

4 adet havuç
1 çorba kaşığı katıyağ
1 çorba kaşığı un
6 bardak su
1 adet yumurta
1 fincan süt
Yeterince tuz, kırmızıbiber.

YAPILIŞI:

Havuçların üzerini kazıyıp, iyice yıkayınız. Rendenin kalın tarafıyla rendeleyiniz. Öte yanda bir tencerenin içine bir çorba kaşığı yağ ve unu koyup pembeleşmeden kavurunuz. Kavrulan yağ un karışımına rendelediğiniz havuçları katınız. Bir iki defa karıştırıp eziniz. Üzerine yavaş yavaş altı bardak suyu dökerek, çorbayı devamlı karıştırınız. Un kokusu gidince, havuçlar iyice ezilip yumuşayınca kadar, pişiriniz. Çorba iyice bütünleşince, ateşten indirip, tef süzgeçten geçirip, süzünüz. Ayrı bir yerde yumurta sarısıyla sütü çırpıp, karıştırınız. Karışımı çorbadan aldığınız bir iki kaşık sıcak çorbayla sulandırınız. Bu karışımı çorbanın içine dökünüz. Bir iki taşım daha kaynatıp ateşten indiriniz. Sıcak sıcak ikram ederken üstüne kırmızı biber serpiniz. Yanında ufak yağda veya fırında kızarttığınız ekmek parçaları ile yenmesi daha lezzetli olur.