



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇ ÇORBASI

Yarım kilo körpe havuç
2 adet patates
1 baş soğan
2 yemek kaşığı margarin veya bir çay bardağı sıvıyağ
6 bardak su
Tuz
Tatlı kaşığının ucuyla karabiber
Krema (isteğe göre)

Hafifçe eritilen yağa ayıklanmış, yıkanmış ve iri iri doğranmış havuç, patates ve soğan ilave edilir ve orta hararetle ateşte 5 dakika kadar hızlı hızlı çevrilir. Daha sonra üzerine su ilave edilir. 15-20 dakika pişirilir. Çorba ılındıktan sonra bir el mikseriyle pürüzsüz hale getirilir.
Bu çorbaya krema konulması tavsiye olunur.

[ML® Havuç Çorbası için tıklayın](#)

