



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## HAVUÇ ÇORBASI

1 adet soğan  
Tuz  
2 diş sarımsak  
5 adet kızarmış havuç  
1 adet elma  
2 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 çorba kaşığı un  
4.5 su bardağı tavuk suyu  
Karabiber  
Kırmızıbiber

Soğan, sarımsak, elma ve kızarmış havuçları küçük küçük doğrayın. Yağı kızdırın, doğranmış malzemelerle baharat ve tuzu katın, beş dakika pişirin. Ateşi kısıp unu ilave edin, iyice karıştırın. Et suyunu da tencereye koyun. Sürekli karıştırarak birkaç taşım kaynatın. Çorbayı ocaktan alıp, blenderdan geçirin. Biraz krema ve maydanozla servis yapın.