



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HAVUÇ VE KIŞNIŞ ÇORBASI

Havuçları temizleyin ve doğrayın. Yağı bir çorba tenceresinde ısıtın ve soğanları şeffaflaşana kadar kavurun. Havuçları, kimyonu ve 1 çorba kaşığı kişniş yaprağını ekleyin ve sürekli karıştırarak yüksek ısıda 2 dakika kavurun. Bulyonu ekleyin ve havuçlar yumuşayana kadar 15 dakika pişirin. Birkaç dakika soğumaya bırakın (sıvı 80°C'yi geçmemelidir). Havuçları, blenderde MAX ayarında en az 1 dakika boyunca bulyonla birlikte püre haline getirin. Gerekirse yeniden ısıtın ve yemeği baharatla çeşnilendirin. Çorbayı bir kaşık taze krema ve bir miktar taze çekilmiş karabiberle servis yapın ve kişniş yapraklarını serpiştirin.

© lezzetler.com tarif no:62548 • adı:Havuç ve Kişniş Çorbası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:19.09.2024 - 10:57