



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU PATATES ÇORBASI

500 gr patates
3 çorba kaşığı sıvıyağ
2 çorba Kaşığı un
1.5 litre et suyu veya su
1 yumurta
1 adet soğan
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
1 su bardağı süt
Havuç
Tuz
Karabiber

- 1- Soğan ve patateslerin kabukları soyulup rendelenir. Havuçlar kazınip rendelenir.
- 2- Bir tencereye yağ ve rendelenmiş havuç, soğan ve patates konup kısık ateşte kavrulur. Et suyu ve tuz ilave edilip pişmeye bırakılır.
- 3- Sebzeler pişince mikserde çırpılıp pürüzsüz hale getirilir. Bir kaptan süt ile yumurta çatalla çırpılarak kaynamakta olan çorbaya dökülerek hızlıca karıştırılır.
- 4- Bir tavaya sıvıyağ ve un konularak ateşte kavrulup çorbaya ilave edilir. Kıyılmış maydanozla süslenip, sıcak olarak servis yapılır.