



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU UN ÇORBASI

2 adet havuç
3 çorba kaşığı un
2 orba kaşığı tereyağı
8 su bardağı su
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Havuçlar rendelenir, tencereye konur, 1 çorba kaşığı tereyağında yumuşayana kadar pişirilir. Başka bir tencerede un ve tereyağı kavrulur. Üzerine kavrulmuş havuç katılır. Birkaç tur çevirdikten sonra soğuk su katılır. Sürekli karıştırılarak kaynatılır. Tuz ve karabiber ilave edilir. Kısık ateşte 5 dakika daha pişirdikten sonra ateşten alınır.