PORTAKALLI HAVUÇ ÇORBASI

Malzeme:
1 kg havuç
3 adet portakal
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
Tuz
Karabiber
2 çorba kaşığı Bizim Mısırözü Yağı
kuru nane

Portakalların suyunu sıkarak, çukur bir kaseye alın. Süt, krema ve un ekleyip bulamaç haline gelinceye kadar çırpın. Havuçları soyup rendeleyin. Mısırözü yağını tencerede ısıtın. Rendelenmiş havuçları ekleyip 10 dakika boyunca sürekli karıştırarak soteleyin. Portakallı karışımı azar azar ilave ederek karıştırmaya devam edin. Birkaç taşım kaynatın. Nane eşliğinde sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:48514 • adı:Portakallı Havuç Çorbası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:34