PORTAKALLI HAVUÇ ÇORBASI

Malzeme:
3 adet havuç
2 çay bardağı portakal suyu
30 gram Bizim Mutfak Teremyağ
2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
1 su bardağı süt
6 su bardağı su

Havuçların kabuğunu kazıyıp rendeleyin. Bir tencerede un ve Teremyağı kavurun, azar azar suyunu ilave ederek karıştırın. 1 su bardağı süt, rendelenmiş havuç ve portakal suyunu ekleyin. Orta ateşte arada bir karıştırarak 15 dakika kadar kaynatın. Ocaktan alın. Tuz ve kırmızı toz biberle tatlandırarak blenderde ezip pütürsüz bir çorba kıvamına getirin. Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:50788 • adı:Portakallı Havuç Çorbası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:19