SÜTLÜ HAVUÇ ÇORBASI

Malzemeler:
6 adet orta boy havuç
6 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çay bardağı un
1 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
8 su bardağı et suyu
1,5 tatlı kaşığı tuz

Yapımı:
Havuçlar kazınır, küp şeklinde doğranır, tencereye aktarılır. Üzerine 1 su bardağı su eklenir, havuçlar yumuşayana kadar pişirilir. Daha sonra süzgeçten geçirerek püre yapılır. Diğer tarafta sıvı yağ ve un kavrulur. Un pembeleşince et suyu ve havuç püresi katılır. Kaynama noktasına gelince çırpılmış süt, yumurta ve tuz karışımı eklenir. Çorba bir taşım daha kaynatılır, ateşten alınır.

ML® Süt Çorbası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:13567 • adı:Sütlü Havuç Çorbası • gönderen:nedret • indirme tarihi:19.03.2024 - 15:51