SÜTLÜ HAVUÇ ÇORBASI

Malzeme:
3 orta boy havuç
1 çorba kaşığı un
1/2 çay bardağı sıvı yağ
1 çorba kaşığı tereyağı
1/2 demet maydanoz
1 su bardağı süt
1/2 bardak et suyu ya da tavuk suyu tuz
karabiber
kızartılmış bayat ekmek

Yapılışı:
Havucu yıkayıp temizledikten sonra az suda haşlayın. İyice yumuşayınca ezerek püre haline getirin.
Bir kaba sıvı yağ koyarak kızdırın, bir çorba kaşığı unu pembeleşinceye kadar kavuran. Un pembeleşince su ve ezilmiş havuçları ilave edin. Karıştırarak 10 dakika kadar kaynatın.
Son olarak çorbanızın sütünü, et suyunu ve tuzunu ilave ederek bir süre daha kaynatın. Ufak ufak böldüğünüz ekmekleri tereyağında kavuran. Servis yaparken kaselere aldığınız çorbaların üzerini kızarmış ekmeklerle süsleyin.

ML® Havuçlu Mantar Çorbası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:23275 • adı:SÜTLÜ HAVUÇ ÇORBASI • gönderen:şefkarnaval • indirme tarihi:19.03.2024 - 12:12