SÜTLÜ HAVUÇ ÇORBASI

MALZEMELER
2 Adet havuç
2 Çorba kaşığı un
1 Su bardağı soğuk süt
Su
Tuz
Ayçiçekyağı
1 Tutam dereotu

Tencereye çiçek yağı koyuyoruz. Kabukları soyulmuş ve rendelenmiş havuçları tencereye alıyoruz. Bir süre orta hararetli ateşte kavuruyoruz. Üzerine un ilave ediyoruz. Un ve havucu birlikte kavuruyoruz. Tahta kaşık yardımıyla karıştırıyoruz. Üzerine soğuk süt ve soğuk su döküyoruz. Çırpma teliyle çorbamızın kıvamını açıyoruz. Suyunu ve havuçları kontrol ediyoruz. Tuzunu ilave ediyoruz. Üzerine ince doğranmış dere otu serpiyoruz.

© lezzetler.com tarif no:41457 • adı:SÜTLÜ HAVUÇ ÇORBASI • gönderen:betül71 • indirme tarihi:19.03.2024 - 16:31