SÜTLÜ HAVUÇ ÇORBASI

Orta boy 5 adet havuç
3 kaşık margarin
1 bardak su
8 bardak etsuyu
1,5 fincan un
2 yumurta
tuz
yarım çay bardağı süt

Havuçları tavla zarı gibi doğrayıp 1,5 kaşık yağda 5 dakika çevirin. 1 bardak su katıp, havuçlar yumuşayıncaya kadar pişirin, süzgeçten geçirip püre haline getirin, 8 bardak etsuyu ekleyip, ateşe koyun. Başka bir tencerede 1,5 fincan yağda unu kavurun, yarım çay bardağı sütü katın, ateşten indirip yumurtaların sarısını ilave ettikten sonra hepsini birden karıştırarak çorbaya katın, bir taşım kaynatın.

ML® Havuç Çorbası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:437 • adı:Sütlü Havuç Çorbası • gönderen:Bilgi • indirme tarihi:19.03.2024 - 12:04