SÜTLÜ HAVUÇ ÇORBASI

1 büyük boy havuç
1 soğan
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı sıvı yağ
3 domates
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı yoğurt
5 su bardağı su
1 çay bardağı haşlanmış bezelye
1 tutam maydanoz

Tereyağı ve sıvı yağ koyduğunuz tencerede küp küp doğranan havucu, ince doğranmış soğan ve sarımsağı iki üç dakika kavurun. Kabuğu soyulmuş ve minik minik doğranmış domatesi ekleyin. Biraz pişince un serpiştirip kavurmaya devam edin. Üzerine bir miktar soğuk su ve yoğurdu ekleyerek kıvamını açın, peşinden sıcak su ve tuz ilave ederek çorbanın kıvamını ortaya çıkartın. Çorba kaynamaya başlayınca haşlanmış bezelyeyi katıp beş dakika daha pişirin. Ocaktan almadan önce ince doğranmış maydanozu ilave edin.

© lezzetler.com tarif no:88753 • adı:Sütlü Havuç Çorbası • gönderen:mor leylak • indirme tarihi:19.03.2024 - 04:55