SÜTLÜ HAVUÇLU ÇORBA

Malzemeler
3 adet büyük havuç
6 bardak et suyu
3 yemek kaşığı margarin
1 adet soğan 3 yemek kaşığı un
2 bardak süt 3 yumurta sarısı
Hint cevizi tozu
Tuz ve karabiber
Hazırlanışı

Havuçları soyup yuvarlak doğrayın. Soğanları piyazlık olacak şekilde doğrayın. İki yemek kaşığı yağda havuç ve soğanları 3-4 dakika kadar kavurun. 1 bardak et suyunu ilave edip havuçlar yumuşayınca kadar pişirin. Havuçları piştiği su ile beraber püre haline getirin. Kalan suyu kaynar olarak ilave edin. Tuz, karabiber ve bir tutam Hint cevizini çorbanıza katın.

Terbiyesi için:
Kalan margarinde unu kavurun. Soğuk sütü karıştırarak ilave edin. Yumurtayı bir kâsede çırpın. Sütlü karışımdan bir kaç kaşık katıp, iyice karıştırın. Bu kanşımı tenceredeki sütlü karışıma ilave edin. Hazırladığınız terbiyeyi; havuçlu karışıma karıştırarak ilave edin. Çorba kaynamaya başlayınca ocağı kapatın. Sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:25339 • adı:SÜTLÜ HAVUÇLU ÇORBA • gönderen:irem72 • indirme tarihi:19.03.2024 - 06:35