



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ HAVUÇ ÇORBASI

- 4 yemek kaşığı margarin
- 2 adet patates
- 3 adet havuç
- 1 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 6 su bardağı et suyu
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 1 yumurtanın sarısı
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı tuz karabiber

Havucun kabuklarını kazıyıp tavla zarı şeklinde doğrayın.

Patateslerin kabuklarını soyup, kararmamaları için su dolu bir kâsenin içinde bekletin.

Kuru soğan ve sarımsakları yemeklik doğrayın.

Derin bir tencerede erimiş margarini kızdırıp, içine doğranmış kuru soğan ve sarımsakları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

Soğanlar pembeleşince, içine tavla zarı şeklinde doğradığınız havuçları ilave edip kavurun.

Daha sonra et suyunu ekleyip kaynatın.

Et suyu kaynarken kararmamaları için suda beklettiğiniz patatesleri, rendenin geniş tarafı ile rendeleyip, kaynamış olan et suyuna ilave edin.

Tuz ve karabiber ile baharatlandırdıktan sonra, sebzeler yumuşayınca kadar pişirin. Sebzeler pişince mikserden çekip, püre haline getirin.

Küçük bir kâsede, yoğurt, yumurta sarısını iyice karıştırıp, pişen çorbaya karıştırarak ilave edin.

Bir taşım kaynattıktan sonra çorbayı servis tabağına alıp, kuru nane ile süsledikten sonra sıcak olarak servis edin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 08.04.2024