



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ HAVUÇ ÇORBASI

2 adet havuç
1 su bardağı su
4 su bardağı tavuk suyu ya da su
Terbiyesi için:
1 su bardağı süt
1 yumurta sarısı
1 Türk kahve fincanı un
Tuz
Karabiber
Zeytinyağı
Üzeri için:
Kırmızı pul biber

Havuçları rendeleyip tencerede az yağ ile soteleyelim. Ardından tencereye 3 bardak tavuk suyu ekleyip haşlayalım. Blendırdan geçirelim püre haline getirelim. Ayrı bir tencerede terbiyeyi hazırlayalım. Un ve zeytinyağını unun kokusu gidene kadar 3-4 dk kadar kavuralım. Soğuk sütü azar azar ilave edelim. Yumurta sarısını da ekleyip tel çırpıcıyla sürekli karıştıralım. Topaklanmaması gerekiyor. Sonra havuç püresinin içine ilave edelim hazırladığımız terbiyeyi azar azar. Tuzunu ve çekilmiş karabiberi de ekleyelim.

