# TERBİYELİ HAVUÇ ÇORBASI

2000 gr. et suyu (8 bardak)
300 gr. havuç
30 gr. yağ, (1+1/2 çorba kaşığı)
1 bardak su
Tuz
Terbiyesi:
180 gr. süt (3/4 bardak)
60 gram yağ
75 gr. un
3 yumurtanın sarısı

Bir tencereye yağ ve üstleri kazınarak küçük doğranmış havuçlar 5 dakika kavrulur. Önce yarım sonra da azar azar yarım bardak su konarak havuçlar yumuşayıncaya kadar pişirilir ve havuçlar ince elekten geçirilir. Bu havuç püresine et suyu azar azar katılarak yedirilir, sonra kaynatılır. Diğer taraftan bir kulaneye yağ il un konarak kavrulur. üzerine yavaş yavaş süt dökülür. Kuşanenin içindekilerin çok çabuk ve iyice karıştırılıp halletmelidir. Kuşane ateşten indirilir, yumurta sarıları ilâve edilirken yine iyice karıştırılıp yedirilir. Sonra üç kepçe kaynamakta olan çorbadan kuşaneye boşaltılır, iyice karıştırılır. Bundan sonra, kuşanedekileri de çorbaya azar azar dökmek lâzımdır.

© lezzetler.com tarif no:87494 • adı:Terbiyeli Havuç Çorbası • gönderen:pişiren kadın • indirme tarihi:24.04.2024 - 04:33