



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI HAVUÇ VE LİMONOTU ÇORBASI

<https://tr.braun.com/>

600 gr. dilimlenmiş havuç
1 orta boy soğan
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı yumuşak köri tozu
1 litre tavuk suyu
150 ml hindistancevizi sütü
Doğranmış limon otu sapsarı
½ misket limonunun suyu
2 çorba kaşığı taze doğranmış kişniş
Tuz ve biber

Soğanı Braun Multiquick 7 Kablosuz el blendırının büyük doğrayıcı kabında doğrayın. Zeytinyağını geniş bir tavada ısıtın ve soğanı yumuşayınca kadar hafifçe soteleyin.

Havuçları ve limon otunu doğrayıp kaba ekleyin. Köri tozunu ve tavuk suyunu hafifçe karıştırarak ekleyin.

Havuçlar yumuşayınca kadar yaklaşık 15 dakika kısık ateşte pişirin.

Hindistancevizi sütünü, kişniş ve limon suyunu ekleyip tuz ve biberle lezzetlendirin.

Çorbayı tavada istediğiniz kıvamda karıştırmak için Braun Multiquick 7 Kablosuz el blendırını kullanın. Servis etmek için ekstra hindistancevizi sütü ve kişnişle süsleyin.

