



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI KİMYONLU HAVUÇ ÇORBASI

- 1 adet kuru soğan
- 2 adet havuç
- 2 diş sarımsak
- 1 çay bardağı haşlanmış nohut
- 2 adet kuru defne yaprağı
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 yemek kaşığı bal
- 5 su bardağı tavuk suyu
- 2 su bardağı ılık su
- Yarım su bardağı süt kreması

Kuru soğanı soyup yemeklik doğrayın. Havucu soyup dilimleyin. Diğer taraftan sarımsakları ince doğrayın ve bir kenarda bekletin.

Geniş bir tencerede zeytinyağını kızdırın. Daha sonra kuru soğan, havuç ve sarımsakları ilave edin. Suyu ekleyerek orta ısıdaki ateşin üzerinde sürekli karıştırarak 5 dakika kadar kavurun. Üzerine, haşlanmış nohutları ve defne yaprağını hemen ekleyerek 7-8 dakika, sebzeler hafifçe yumuşayana kadar pişirin. Son olarak balı, tavuk suyunu, ılık suyu, tuzu, karabiberi ve kimyonu tencereye ekleyin. Orta ısıdaki ateşte ara sıra karıştırarak 30-35 dakika pişirin.

Ocaktan alınca içindeki defne yapraklarını çıkarın. Çorba henüz sıcakken el blender'ıyla ezerek püre haline getirin. Servise sunmadan önce içine hazır süt kremasını ekleyip ısıtarak sıcak hale getirin. Arzuya göre üzerine pul biber gezdirip servis yapabilirsiniz.

