



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ HAVUÇ ÇORBASI

1 adet bezelyeli havuç konservesi
4-5 maydanoz sapı
1 adet soyulmuş patates
2 kaşık tereyağı
3 kaşık un
1 su bardağı süt
Dereotu
Tost ekmeği
Tuz
Tarifi

Bir bezelyeli havuç konservesi 4-5 maydanoz sapı 4-5 dereotu sapı 1 soyulmuş patates.Hepsi 3 bardak soğuk suya konup haşlanır patates yumuşamışsa hepsi pişmiş demektir.Ateşten alıp ılıklaştırılır ve blendirdan geçirilir. Başka tencerede 2 kaşık tereyağ 3 yemek kaşığı un kavrulur. 1 su bardağı süt ve blendirdan geçirdiğiniz karışım ilave edilir yeterli tuz katılıp kaynatılır.Küçük kareler halinde kesilip kızartılmış tost ekmekleri ve dereotu yaprakcıkları ile süslenip servis yapılır.