



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTELİ BİBERLİ HAVUÇ ÇORBASI

Haliç Üniversitesi

Havuç 2-3 adet
Erişte yarım su bardağı
Kıyılmış biber yarım adet
Su 4-5 su bardağı
Zeytinyağı 1 çay bardağı
Un 1 fincan
Süt 1,5 su bardağı
Yumurta sarısı 1 adet
Tuz
Karabiber
Nane
Reyhan

Havuçları soyun ve rendeleyin.

Rendelemiş olduğunuz havuçları yarım çay bardağı zeytinyağı ile ocakta biraz kavurun ardından 3 su bardağı suyu ekleyip haşlamaya başlayın.

Bu arada ayrı bir yerde biberlerinizi doğrayın ben biberi uzunlamasına 4 e bölüp ardından ince ince doğruyorum böylece ortalama erişte boyutunda biberlerimiz oluyor ve şık duruyor.

Haşlanan havuçlarınızı rondodan geçirip püre haline getirin biraz koyu bir kıvamı olacaktır bu yüzden içine 1 bardak daha su ilave edip erişteleri ve biberleri ekleyin.

Ayrı bir yerde terbiyenizi hazırlayın yarım çay bardağı zeytinyağı ile 1 fincan unu 2-3 dakika kadar kavurun ardından çırpa teli ile sürekli çırparak sütü ekleyin en son durmadan çırparak yumurta sarısını da ekleyin terbiyemiz hazır.

Terbiyenizi azar azar topaklanmamasına dikkat ederek havuç çorbanıza ekleyin ardından tuz karabiber reyhan ve naneyi atın. Eğer suyu az gelirse su eklemesi yapabilirsiniz.

Bir taşım kadar kaynatın, çorbanız hazır.

