



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ET SUYUNA HAVUÇ ÇORBASI

15 Gr Sana Klasik
1 Adet soğan
500 gr kuzu gerdan
2 orba Kaşığı SÜT KREMASI
6 Su Bardağı su
1 Adet kereviz
1 Yeterince kırmızı tozbiber
1 Yeterince tuz
5 Adet havuç
3 Dal maydanoz
1 orba Kaşığı limon suyu

Soğan ve kerevizi soyup 2-3 parçaya kesin. Kuzu etini tencereye alın. Soğan, kereviz, limon suyu, maydanoz, tuz ve 6 bardak suyu ilave edin. Kapağı açık olarak kaynatıp üzerinde biriken köpüğü kevgirle alın. Tencerenin kapağını kapatıp et yumuğayıncaya kadar piğirin. Eti kevgirle ayrı bir tabağa alıp kemiklerinden ayırın ve küçük küçük doğrayın. Çorbayı süzerek ayrı bir tencereye alın. Havuçları temizleyip iri iri doğrayın ve çorbaya ilave edip yumuğayıncaya kadar piğirin. Havuçları kevgirle alıp robotta ezin. Elde ettiğiniz havuç püresini ve doğranmığ etleri çorbaya ekleyip 10 dakika kısık ateğte piğirin. Süt kremasını ekleyip karığtırın ve corbayı ocaktan alın. Servis kaselerine paylağtırıp üzerine yağda hazırladığımız kırmızı tozbiberi serpin. Sıcak olarak servis yapın.