



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FAS USULÜ HAVUÇ ÇORBASI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Adet Yumurta sarısı
- 1 Tatlı Kaşığı taze nane
- 1 Çay Bardağı pirinç
- 1 Tatlı Kaşığı kimyon tohumu
- 1 Su Bardağı süt
- 6 Adet büyük boy havuç
- 5 Su Bardağı tavuk suyu

Kuru bir tavada, kimyon tohumlarını, kokularını duyuncaya dek kavurun, sonrasında bıçağın yan tarafıyla ezin. Havuçları yıkayıp 3 cm'lik iri parçalar halinde doğrayın. Daha sonra orta ateşte, margarin ile 10-15 dakika ağır ağır kavurun. Pirinci tuzlu suda 12 dakika kadar ya da pirinçler istediğiniz diriliğe gelene kadar kaynattıktan sonra suyunu süzün. Havuçlar pembeleşmeye başladığında, üzerine süt ve tavuk ya da sebze suyu ekleyin, kaynamaya bırakın, havuçları yumuşayınca kadar haşlayın. Bu işlem 10 dakika kadar sürecektir. Yoğun bir kıvam elde edinceye kadar çorbayı karıştırdıktan sonra, pirinci ve kimyonu ekleyin. Birkaç dakika daha kaynatın. Ocağı kapatın, yumurtaların sarısını birer birer ekleyerek karıştırın, doğranmış naneyi ilave edin, çeşnilendirin ve üzerine bir tutam kırmızı biber serpiştirdikten sonra hemen servis edin.