



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜNEŞ ÇORBASI

Nestle Tarifli Boyama Kitabı

1 orta boy (120 g) soğan
3 büyük boy (400 g) havuç
Yaklaşık 4 tatlı kaşığı (30 g) tereyağı
3 su bardağı (600 ml) su
1.5 yemek kaşığı (15 g) zencefil, rendelenmiş
10 diş (15 g) sarımsak
1.5 yemek kaşığı (15 g) köri
1/2 çay kaşığı (1 g) çörekotu

Havuçları ve soğanları küçük parçalar halinde doğrayın.
Bir tencerede tereyağını eritin ve içine köri tozu, sarımsak, zencefil ve çörekotu ekleyin. Bir dakika boyunca pişirin.
Tencereye havuç, soğan ve su ekleyin.
15-20 dakika boyunca kısık ateşte pişirin..
Mikser kullanarak karışım pürüzsüz olana kadar püre haline getirin
5 dakika daha pişirin
Çorbayı ateşten alın ve yoğurtla karıştırın (Karıştırdıktan sonra kaynatmayın)
Süsleyin ve taze ekmekle servis edin.