EZME HAVUÇ ÇORBASI (DİYET)

1 kaşık tereyağı 150 gr havuç
2 bardak su
1 kaşık un
1/2 soğan
Tuz

Havuçlar yıkanıp üzerleri bıçakla kazınır. Tencereye konan tereyağı eriyip soğanlar hafif kızarır. İstenirse soğanın posası alınır. Havuçlar küçük küçük parçalar halinde doğranıp tencereye atılır. Bir iki dakika karıştırılarak kavurulur.
Daha sonra bir bardak su ilâve edilir. Su kaynatılarak havuçların yumuşaması sağlanır. Daha sonra tuzla birlikte ikinci bardak su konur. Karıştırılır. Havuçlar daha çok yumuşar.
Daha sonra bir kaşıkla havuçlar iyice ezilir. Çorbanın suyu püre kıvamından biraz daha sulu hale gelinceye kadar havuçları ezmeye devam edilir.
Tencere içindeki sıvı çok ince delikli olmayan bir süzgeçten geçirilir ve servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:40959 • adı:EZME HAVUÇ ÇORBASI (diyet) • gönderen:dilşah • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:18