HAVUÇ ÇORBASI

Kullanılacak malzeme:
4 iri havuç,
1,5 çorba kaşığı margarin,
1 bardak su,
8 bardak et suyu,
yeteri kadar tuz-
Liyezonu için:
3/4 bardak süt,
1,5 çorba kaşığı margarin,
1,5 kahve fincanı un,
3 yumurtanın sarısı.

Yapılışı: Havuçlar kazındıktan sonra küçük küçük doğranır ve margarinle birlikte tencereye konarak orta ateşte üç-dört dakika kadar kavrulur. Kavrulmuş havuç üzerine bir bardak su iki-üç defada dökülerek iyice yumuşayıncaya kadar pişirilir. Sonra havuçlar ince delikli süzgeçten geçirilerek sulu bir havuç püresi elde edilir. Havuç püresi gene tencereye konur; orta ateşte bir yandan karıştırırken bir yandan da sıcak et suyunu (Bkz. Balık, et ve tavuk suları) sicim gibi ince ince dökerek havuca yedirilir. Diğer tarafta süt, 1,5 çorba kaşığı margarin, un ve yumurta sanlarıyla bir liyezon salçası hazırlanır. Sonra liyezon hızlı hızlı karıştırılırken havuçlu su sicim gibi ince ve azar azar dökülür. Tencere orta ateşe konur ve karıştırarak kaynayıncaya kadar ateşte tutulur. Kaynamaya başlar başlamaz ateşten indirip servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:10378 • adı:Havuç Çorbası • gönderen:Karakol • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:56