



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ ÇORBASI

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

Büyük boy havuç
1 çay bardağı arpa şehriye
2-3 yemek kaşığı un
1 çay bardağı yoğurt
Nane
Kekik
Tuz
Yağ

2-3 yemek kaşığı sıvıyağda rendelenmiş havuçları çevirin. 1 lt suyu yağda hafif kavruktan sonra havuçlara katıp pişirmeye başlayın. Su kaynadıktan ve havuçlar rengini kaynamakta olan suya verdikten sonra arpa şehriyesini ilave edin. Diğer tarafta un ile yoğurt güzelce çırpılır ve pütürlü kalmaması için çok az sulandırılır. Baharatlarını da yoğurtlu malzemeye katın. Arpa şehriyeler yumuşayınca yoğurtlu terbiye yavaş yavaş çorbaya katılır. Bir taşım kaynatılan çorbanın tuzu ayarlanıp kapatılır.

Not: Bu çorba tarifinde baharatlar çiğ olarak yoğurtlu malzemeye katılır. Diğer tariflerde olduğu gibi üzerine yağ yakılmaz. Çünkü havuçlar rengini ve kendi yağın çorbaya katacağı için, üzerine yeniden baharat yakıp dökmek çorbayı daha yağlı gösterir.

