



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAVUÇ ÇORBASI

Esra Hoşgör

Bir tutam tuz  
2 çay kaşığı pul biber  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay bardağı süt  
1 adet yumurta  
1 çorba kaşığı un  
1 çorba kaşığı tereyağı  
3 adet havuç  
5 su bardağı ılık su  
Bir tutam ince doğranmış maydanoz  
Bir tutam rendelenmiş kaşar peyniri

Havuçları tavla zarı gibi doğrayıp 15 kaşık yağda 5 dakika çevirin. 1 bardak su katıp havuçlar yumuşayınca kadar pişirin. Süzgeçten geçirip püre haline getirin 8 bardak et suyu ekleyip ateşe koyun. Başka bir tencerede 15 fincan yağda unu kavurun yarım çay bardağı sütü katın. Ateşten indirip yumurtaların sarısını ilave edin ve hepsini karıştırarak çorbaya katın. Bir taşım kaynatın. üzerini ince doğranmış maydanoz ve kaşar peynirle ya da arzuunuza göre krema ile süsleyin.

