



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇ ÇORBASI

2-3 yemek kaşığı sıvıyağ
1 soğan, dilimlenmiş
1 diş sarımsak
5 su bardağı (1.3 L) su
2.5 su bardağı (560 ml) havuç, dilimlenmiş
1/4 bardak (65 ml) çiğ pirinç
2 yemek kaşığı (30 ml) tavuk suyu
Tuz
Karabiber

Biraz yağ ile tencerede soğan ve sarımsak kavrulur. Su, havuç, pirinç ve tavuk suyu eklenip ve kaynatılır. Kapağı kapalı 20 ila 25 dakika pişirin. Sebzeler pişince bir blenderdan geçirip tuz ve karabiberini ayarlayıp servis edin.

