HAVUÇ ÇORBASI

3 adet orta boy havuç
1 adet büyük boy soğan
1/2 su bardağı pirinç
5 büyük su bardağı sıcak tavuk suyu (yoksa sıcak içme suyu)
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tereyağ
1 diş sarımsak
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Soğanları çok iri olmayacak şekilde doğrayın. Sıvıyağı kızdırdığınız tencereye soğanları ekleyin ve sotelemeye başlayın. 1-2 dakika sonra tereyağını da ekleyin. Hemen ardından aynı soğanlar gibi çok iri olmayacak şekilde doğradığınız havuçları ilave edin. 1 dakika kadar soteledikten sonra pirinci ekleyip bir çevirin ve sıcak tavuk suyunu yada içme suyunu ekleyin. Tavuk suyunu ekledikten sonra minik bir tülbentin içine hafif ezilmiş 1 diş sarımsağı, karabiberi koyup, bir iple bağlayıp çorbanın içine atın. Su kaynamaya başlayınca altını kısın ve pişmeye bırakın. Havuçlar iyice yumuşayıp, pirinçler pişince, baharat kesesini çıkarıp, parçalayıcı yardımıyla çorbayı pürüzsüz hale getirin. Son olarak tuzunu da ekleyip, çorbanın altını kapatın.

© lezzetler.com tarif no:151954 • adı:Havuç Çorbası • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:22.05.2024 - 09:07