



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ ÇORBASI

1 adet soğan
5 adet havuç
2 yemek kaşığı zeytinyağı
3 küp şeker büyüklüğünde taze zencefil
2 diş sarımsak
1 kavanoz kemik suyu
2 su bardağı su
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
Krema

Yemeklik doğradığınız soğanları zeytinyağında kavurun, havuçları ekleyip kavurmaya devam edin. Havanda dövdüğünüz sarımsak ve zencefilleri ekleyin, kemik suyu ve 2 su bardağı suyu ilave edin. Kaynadıktan sonra kısık ateşte malzemeler yumuşayana kadar pişirin. Damak tadınıza göre tuz ve karabiber ekleyin. Blender ile çorbanızı pürüzsüz bir karışım haline getirip, üzerini krema ve taze soğanla süsleyerek servis edebilirsiniz.

