



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ ÇORBASI

500 gr havuç
2 orba kaşığı zeytinyağı
1 lt sıcak su
1 su bardađı süt
1 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Havuçlar halka halka doğranır ve zeytinyağında kısa süre kavrulur, üzerine tuz ekilir ve sıcak su ve süt eklenerek havuçlar yumuşayana kadar pişirilir. Ayrı bir yerde tereyağında un kavrulur, içine suyu ile birlikte haşlanmış havuç eklenir son olarak bir taşım daha kaynatılır. Ocaktan aldıktan sonra karabiber eklenir ve el mikseri ile çekilerek süzgeçten geçirilir.

