



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ ÇORBASI

<https://www.sabah.com.tr>

2 adet havuç
1 su bardağı su
4 su bardağı tavuk suyu ya da su
Terbiyesi için:
1 su bardağı süt
1 yumurta sarısı
1 Türk kahve fincanı un
Tuz, karabiber
Zeytinyağı
Üzeri için:
Kırmızı pul biber

Havuçları rendeleyip az yağ ile soteliyoruz. Üç bardak tavuk suyunda pişiriyoruz ve püre haline getiriyoruz. Ayrı bir tencerede terbiyeyi hazırlıyoruz. Un ve zeytinyağını unun kokusu gidene kadar kavuruyoruz. Soğuk sütü azar azar ilave ediyoruz. Yumurta sarısını da ekleyip sürekli karıştırıyoruz. Sonra havuç püresinin içine terbiyeyi azar azar ilave ediyoruz.