



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ ÇORBASI

1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
1 orta boy soğan
1 sap kereviz
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı doğranmış taze kekik veya maydanoz
5 su bardağı doğranmış havuç
2 su bardağı su
4 su bardağı tavuk suyu veya sebze suyu
½ çay bardağı krema
½ çay kaşığı tuz
Karabiber

Tereyağı ve sızma zeytinyağını birlikte eritin. Daha sonra soğan ve kerevizi ekleyin; ara sıra karıştırarak yumuşayana kadar 4 ila 6 dakika pişirin. Sarımsak ve kekiği (veya maydanoz) ekleyerek kokusu çıkana kadar yaklaşık 10 saniye karıştırın.

Havuçları koyun. Su ve tavuk suyunu ekledikten sonra yüksek ateşte kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra yaklaşık 15 dakika daha altını kısarak özleşmesini sağlayın.

Çorbayı pürüzsüz olana kadar blenderdan geçirin. Son olarak tuz ve karabiber ekleyin.

