HAVUÇ ÇORBASI

4 yemek kaşığı zeytinyağı
2 havuç
2 yemek kaşığı un
1 su bardağı süt
4 su bardağı su
Tuz
Karabiber

Havuçları temizleyip ince rendeleyin. Havucu zeytinyağında soteleyin. Unu ekleyip 1-2 dakika kavurun. Önce sütü sonra suyu, daha sonra da tuz ve karabiberi ekleyip kaynayıncaya kadar karıştırın. Blender'den geçirin ve tekrar ocağa alın. Kaynamaya başlayınca 5 dakika kısık ateşte pişirin. Üzerini isteğe göre krema ve taze çekilmiş karabiber ile süsleyip servis yapın.

Not: Havuç çorbası yaparken içine 2 kaşık krema koymanız çorbanızın içimini hem kolaylaştıracak hem de daha da lezzetlendirecektir. İçerisine farklı sebzeler ekleyerek besleyiciliğini de arttırmanız mümkün olacaktır. Kavurduğunuz havuçlardan ayırarak son aşamada içine atabilirsiniz. Bu görsel olarak çorbanın daha güzel gözükmesini sağlayacaktır. Çorba yaparken içerisine tavuk suyu ya da sebze suyu koymanız çorbanızı daha da lezzetlendirecektir. Un kavurma işlemi esnasında dikkat etmelisiniz. Ne az kavurup un kokmamalı ne de fazla kavurup unu yakmamalısınız. Unun üzerine sütü eklerken topaklanmamasına dikkat etmelisiniz. Bu nedenle hızlıca çırpmalısınız. Çorbanın kıvamını zevkinize göre ayarlayabilirsiniz. Bu nedenle suyu kontrollü bir şekilde eklemelisiniz.

© lezzetler.com tarif no:160794 • adı:Havuç Çorbası • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:21.05.2024 - 19:56