



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HAVUÇ ÇORBASI

3 adet havuç
1,5 su bardağı süt
5 su bardağı sıcak su
2 çorba kaşığı un
4 çorba kaşığı sıvı yağ ya da zeytinyağı
Yarım çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Havuçları rendeleyin.

Daha sonra tencereye alıp zeytinyağı ile soteleyin.

Havuçlar yumuşadıktan sonra yavaş yavaş unu ekleyip karıştırın.

Birkaç dakika sonra su ve sütü ilave edin.

Güzelce karıştırıp tuz ve karabiberi de ekleyin.

Kaynadıktan sonra çorbanızı blender'dan geçirin ve bir taşım kaynatın.

Dilerseniz üzerine kekik serperek servis edebilirsiniz.

