



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAVUÇ ÇORBASI

- 2 küçük soğan
- 4 orta boy havuç
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 3 yemek kaşığı un
- 5 su bardağı sıcak su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Yarım çay kaşığı karabiber
- 1 çay bardağı süt (oda sıcaklığında)

Tencereye sıvı yağı ekleyin ve üzerine iri doğranmış soğanları ilave edin. 1-2 dakika soğanları kavurduktan sonra üzerine rendeden geçirdiğiniz havuçları ekleyin.

Soğanı ve havucu orta ateşte sürekli karıştırarak birkaç dakika birlikte kavurun.

Karışıma tereyağını ve unu ilave ederek karıştırmaya devam edin.

Kavrulan tencereye sıcak suyu ilave edin ve havuçlar yumuşayıncaya kadar pişmeye bırakın.

Yumuşayan havuçları artık blenderdan geçirebilirsiniz. Pürüzsüz bir kıvam elde ettikten sonra üzerine süt, tuz ve karabiberi ekleyin.

Bir süre daha kaynattıktan sonra ocağı kapatın ve çorbanızı birkaç dakika dinlenmeye bırakın.

