



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HAVUÇ ÇORBASI

MALZEMELER

3 adet havuç
1 adet yumurta
5 su bardađı su
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı yağ
1 kahve fincanı süt
karabiber
tuz

HAZIRLANIŐI

Margarini ve unu bir tencereye koyup hafifçe kavurun, azar azar su ekleyerek unu ezin. Havuçları temizleyip, yıkadıktan sonra dilimleyin. Dilimlediđiniz havuçları suya katıp, havuçlar yumuŐayına dek piŐirin. Havuçlar piŐtiđinde ezerek süzgeçten geçirin. Servis yapmadan on dakika önce bir adet yumurta sarısı ile sütü irpin, çorba suyuyla ılıklaŐtırıp çorbaya katın, bir taŐım kaynatıktan sonra ateŐten alın. zerine kırmızı biber serpip servis yapın.

[ML® Havulu Mantar orbasi için tıklayın](#)