



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇ ÇORBASI

Malzeme:

500 gr. havuç
3 çorba kaşığı sıvı yağ
2 çorba kaşığı un
1.5 litre et veya tavuk suyu
1 yumurta
1 adet soğan
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
Tuz
karabiber
1 su bardağı süt

Yapılışı:

Kabukları kazınmış ve küçük parçalar halinde kesilmiş havuç, soğanı et suyu ile birlikte pişirin. İyice piştikten sonra mikserde çırpın. Ayrı bir yerde süt ile çalkalanmış yumurtayı karıştırarak tencereye ilave edin. Bir tavada kızdırılmış yağ ile un kavurun, tuz da koyarak çorbaya ilave edin. Çorba piştikten sonra inci kıyılmış maydanozunu ilave edin.