



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ ÇORBASI

Malzeme

- 8 bardak et suyu
- 4 büyük havuç
- 3 yemek kaşığı sana
- 1 adet soğan
- 2 yemek kaşığı un
- 2 yumurta sarısı
- 2 bardak süt
- Bir tutam Hint Cevizi tozu
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Havuçları soyup yuvarlak doğrayın. Soğanları piyazlık doğrayın.

İki yemek kaşığı Sana yağında havuç ve soğanları 3 ? 4 dakika kavurun. 1 bardak et suyunu ilave edip havuçlar yumuşayınca kadar pişirin. Havuçları piştiği su ile beraber püre haline getirin.

Kalan 7 bardak suyu kaynar olarak ilave edin. Tuz, biber ve bir tutam hint cevizi katın.

Terbiyenin Hazırlanışı:

Kalan bir kaşık Sana yağında unu kavurun.soğuk sütü karıştırı karıştırı ilave edin.

Bir kâsede yumurtayı çırpın. Sütü karışımdan bir kaç kaşık katıp, iyice karıştırın. Bu karışımı tenceredeki sütlü karışıma yavaş yavaş ve karıştırarak ilave edin.

Hazırladığınız terbiyeyi; havuçlu karışıma sürekli karıştırarak ilave edin. Kaynama noktasına gelince ocaktan alın.

Sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 31.10.2024