



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ ÇORBASI

Malzemesi:

450 gr. havuç
1 soğan
25 gr. tereyağı
750 gr. et suyu
1 defne yaprağı
tuz
karabiber

Hazırlanışı:

Havuçları ve soğanı soyup dilimleyin. Tereyağını eriterek sebzeleri içine koyun. Kapağını kapatıp 5-10 dakika pişirin. Tavuk suyunu, defne yaprağını koyup tuz ve karabiber serpin ve ateşi kısarak 15 dakika daha pişirin. Defne yaprağını çorbadan alın. Daha sonra çorbayı süzgeçten geçirir. Sıcak sıcak servis yapın.