



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇ ÇORBASI

Malzemesi:

500 gr. havuç, (halka halka kesilmiş)

2 orba kaşığı doğranmış soğan

40 gr. margarin

1 litre et suyu veya su

3 orba kaşığı pirinç veya 250 gr. kenarları çıkarılmış bayat ekmek

tuz

1 ay kaşığı şeker

karelere kesilmiş ve kızartılmış ekmekler

Hazırlanışı:

Havuç ve soğanları margarinin yarısı ile pişirin. Havuçlar yumuşayınca, et suyunu veya suyu katın. Pirinç veya bayat ekmeği ilave edin. Sonra bir tutam tuz ve 1 çay kaşığı şekeri serpip 20 dakika kısık ateşte pişirin. Süzgeçten geçirerek püre haline getirin. Eğer püre koyu ise biraz daha et suyu veya su ilave edin. Kalan margarini çorbaya katın. Tekrar bir taşım kaynatın. Kızarmış ekmekleri üzerine serpip servis yapın.
