



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ ÇORBASI

Malzemeler:

5 adet orta boy Havuç

1 su bardağı Süt

4 su bardağı Su

2 kaşık Margarin

5 kaşık Un

Karabiber

Tuz

YAPILIŞI:

Bir tencereye temizlediğiniz havuçları rendeleyin ve yumuşayınca kadar ocakta pisirin. Ayrıca başka bir tencerede margarini unla beraber kısık ateşte kavurun.

Haşlanmış havuçları el blenderi ile iyice ezin. Unu yavaş yavaş ezilmiş havuca karıştırın. Kaynamaya başlamadan sütü ilave edin. Tuzunu ekleyin. Kaynamaya başlayınca ocaktan alın.

Tabaklara koyduktan sonra üzerine karabiber serpererek sıcak servis yapın. Afiyet olsun.

www.nefissofra.com
