



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ ÇORBASI

6 Su bardağı etsuyu
3 Adet büyük boy havuç
3 Çorba kaşığı siviyağ
2 Kahve fincanı un
2 Adet yumurta sarısı
1 Su bardağı su
2 Su bardağı süt

Havuçları ince doğrayıp, 2 çorba kaşığı siviyağda hafifçe öldürün.

Sonra 1 su bardağı suda haşlayın ve iyice yumuşak bir hale getirin.

Süzgeçten geçirip, püre haline getirin.

Bir tencerede 6 su bardağı etsuyu, yeterince tuz ve püre haline getirdiğiniz havuçları koyup kaynamaya bırakın.

1 Çorba kaşığı siviyağda unu kavurun.

Karıştırarak 2 su bardağı süt ilave edin.

Yumurta sarılarını ilave ederek iyice karıştırın.

Atesten aldığınız havuçlu karışıma azar azar dökerek bir taraftanda karıştırarak kaynama derecesine gelince bir tasım kaynatıp, ocaktan alın.

Sıcak olarak servis yapın.

