



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## HAVUÇ ÇORBASI

8 bardak et suyu  
300 gr havuç (4 büyük)  
30 gr margarin (1/2 çorba kaşığı)  
1 bardak su  
Tuz  
180 gr süt (3/4 bardak)  
60 gr margarin (3 çorba kaşığı)  
75 gr un (1+1/2 kahve fincanı)  
3 yumurtanın sarısı

Bir tencereye margarin ile üstleri kazınmış küçük küçük doğranmış havuçlar konarak 5 dakika kadar kavrulur. nce yarım, sonra da azar azar yarım bardak su konur ve havuçlar iyice yumuşayınca kadar pişirilir. Pişen havuçlar ince elekten geçirilerek pre haline getirilir.

Bu havuç püresine azar azar et suyu katılır ve preye yedirilir. Sonra kaynatılır. Diğer taraftan bir kuşaneye margarin ile un konarak kavrulur. zerine yavaş yavaş süt dökülür. Kuşanenin içindekilerini çok çabuk ve iyice karıştırıp halletmelidir. Kuşane ateşten indirilir, yumurta sarıları ilve edilirden yine iyice karıştırılır, yedirilir. Sonra  kepçe kaynamakta olan çorbadan kuşaneye boşaltılır. İyice karıştırılır. Bundan sonra, kuşanedekileri çorbaya azar azar dökmek gerekir. Kuşane boşalınca, çorba iyice karıştırılır, bir taşım daha kaynadıktan sonra ateşten indirilir.