



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

HAVUÇ ÇORBASI

Malzeme:

3 adet havuç

2 orba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

1 adet soğan

5 su bardağı su

Üzeri için :

4 dilim bayat ekmek

Tuz

Karabiber

4 tatlı kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

1 ay kaşığı kurutulmuş fesleğen

Havuçları temizleyip rendeleyin. Soğanın kabuğunu soyup çok ince kıyın. Zeytinyağının yarısını çorba tenceresinde ısıtıp soğan ve havuçları ilave edin. Yumuşayınca kadar pişirin. 5 su bardağı kadar su ilave edin. Birkaç taşım kaynatın. Karışımı ocaktan alıp soğuyunca mutfak robotuna aktarın. Püre haline gelinceye kadar ezin. Ekmek dilimleri için zeytinyağı, kurutulmuş fesleğen, tuz ve karabiberi küçük bir kasede karıştırın. Hazırladığınız karışımı fırça ile ekmek dilimlerinin üzerine sürün. Fırının ızgara bölümünde kızarıncaya kadar ısıtın. orba karışımını tencereye aktarıp bir taşım daha kaynatın. Ekmek dilimleri ile sıcak servis yapın.
