



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAVUÇ ÇORBASI

45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı  
500 gr havuç (kazınmış ve irice rendelenmiş)  
250 gr patates (kabukları soyulup küçük doğranmış)  
1 küçük soğan (ince doğranmış)  
1 litre (5 su bardağı) tavuk suyu yada su  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
2 çorba kaşığı krema

Orta boy bir tencerede yağı orta ateşte eritiniz. Ateşin altını kısıp havuç, patates ve soğanı katarak 15 dakika, tahta kaşıkla karıştırarak ve sebzelerin tencereye yapışmamasına dikkat ederek pişiriniz. Tavuk suyu yada su ile tuzu ve biberi ekleyip 20 dakika daha, sebzeler yumuşayana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp orta boy, derin bir kaseye süzünüz. (Süzgeçte kalan sebzeleri tahta bir kaşıkla ezerek süzgeçten geçmelerini sağlayınız. Kalan posaları atınız.) Çorbayı yeniden tencereye boşaltıp ısıtınız. Çorbanın kıvamı inceyse, tencerenin kapağı açık olarak, biraz daha kaynatıp kremayı kattıktan sonra tadarak, gerekirse biraz daha tuz ve biber ekleyiniz. Çorbayı kaselere boşaltıp sıcak olarak servis ediniz.