



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ ÇORBASI

Elif Korkmazel

1 kg. havuç
Yeteri kadar su
2 orba kaşığı tereyağı
1 adet sođan
4 orba kaşığı un
4 su bardađı tavuk suyu
2 su bardađı süt
2 ay kaşığı limon suyu
2 orba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
2 dal maydanoz
Tuz

Havuçları kp küp doğrayıp tuzlu suda 20 dakika haşlayın ve szn. Soğanı tereyağında kavurun. Unu ilave edip rengi dönene kadar kavurun. Sürekli karıştırarak tavuk suyunu ekleyin. Havuç, süt ve tuzu koyun. Kaynamaya başlayınca limon suyunu katıp beş dakika daha pişirin. Ocaktan alıp rendelenmiş kaşar peyniri ve kiyilmiş maydanoz ekleyip karıştırın. Sonra servis yapın.
