



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ ÇORBASI

1 orta boy soğan
2 adet sarımsak
Yarım kilo havuç
1 orta boy patates
Kıvamına göre su
1 adet knorr et bulyon
1 çay kaşığı kekik
Tuz
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet kesme şeker
Yarım paket krema
1 fincan süt

Soğanı ve sarımsağı küp küp doğrayalım. Geniş bir tencereye zeytinyağını koyalım ve küçük küçük doğradığımız soğan ve sarımsağı yağın içerisinde soteleyelim. Havuçları ve patatesleri küp küp doğrayıp tencereye ekleyim 3 dakika karıştıralım. Daha sonra tuzunu ve şekerini de ilave edip, üzerini geçinceye kadar su koyalım. Et bulyonu da ekleyip kapağı kapalı olarak 30 dk pişirelim. Piştikten sonra blender ile kıvamına getirelim. Yarım paket krema ve 1 fincan sütü ilave edelim. Çorbamızı kekikle tatlandırıp servis edebiliriz.