



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇ ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Tutam tuz
1 Su Bardağı süt
1 Adet soğan
4 Su Bardağı su
2 Çorba Kaşığı sana klasik
1 Adet yumurta
4 Adet havuç
2 Çorba Kaşığı un

Piyazlık doğranmış soğanı yağda kavurun. Havuçları halka halka doğrayın ve soğanla birlikte kavurun. 1 su bardağı suyu ekleyip havuçları pişirin. Pişince havuçları püre haline getirin. Tuzunu ekleyin. Bir kaptaki unu kavurup çorbaya ekleyin. Bir kasede yumurtayı çırpın ve üzerine sütü ekleyin. Bu karışımı çorbaya yavaş yavaş ekleyerek karıştırın. Biraz daha kaynatıp altını kapatın. Dereotu ile süsleyerek servis edin.