



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇ ÇORBASI

Saime Özoflu

1 Adet Orta Boy Soğan
2 Diş Sarımsak
1/2 Kg. Havuç
1 Adet Orta Boy Patates
Et Suyu
Kekik
Tuz
1 Adet Kesme Şeker

Soğanı küp küp, sarımsağı minik minik doğrayıp zeytinyağında 2-3 dk. soteleyelim. Havuçları ve patatesleri de küp küp doğrayıp ekleyelim. 2-3 dk. daha ateş üzerinde karıştıralım. Tuz, şeker ve üzerini geçecek kadar et suyu ekleyelim. Eğer et suyu hazırlayacak vaktiniz yoksa, normal su ile de yemeğinize devam edebilirsiniz. Kapağı kapalı olarak 1 saat kadar pişirelim. Blenderdan geçirip 1/2 paket krema veya arzuya göre 1 fincan süt ilave edelim ve tekrar ısıtıp, kekikle tatlandırıp servis edelim.