



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇ PÜRESİ ÇORBASI

1,5 kg. havuç
2 çorba kaşığı margarin
1 su bardağı et suyu
Tuz
2 çorba kaşığı un

Havuçların üzerlerini kazıyın. Çok ince dilimler halinde kesin. Bir tencerenin içine suyu koyup kaynatın. İnce dilimler halinde kestiğiniz havuçları bu suyun içine atarak püre halini alıncaya kadar kaynatın. Sonra havucu süzgeçten geçirerek püresini başka bir tencereye alın. Bu arada başka bir kabın içinde margarini kızdırın. Unu içine atarak kavurun. Havucun bulunduğu tencereye 1 bardak su koyun. Karıştırmak suretiyle unu da ilave edin. Tuz ile tadlandırın. Kısık ateşte 20 dakika pişirin. Hemen servis yapın.

Not: Havuç püresi çorbası özellikle yeni yetişmekte olan bebekler için çok yararlı bir çorbadır. Havuç püresi çorbasını hazırlarken, havuç miktarı biraz daha fazlalaştırılabilir.



© lezzetler.com tarif no:33150 • adı:Havuç Püresi orbası • gönderen:pozitif • indirme tarihi:03.04.2025 - 05:03