



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HAVUÇ VE PORTAKAL ÇORBASI

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Adet soğan
1 Çay Kaşığı tuz
1 Çay Kaşığı kekik
1 Çay Kaşığı BEYAZ BİBER
4 Su Bardağı su
0,5 Su Bardağı portakal suyu
500 gr havuç
50 ml krema

Havuçları soyup yıkadıktan sonra küçük parçalar halinde doğrayın. Sanayağı ile 10 dakika hafif ateşte kavurun. Soğan, portakal suyu ve suyunu ekleyip kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayınca tuz, kekik ve beyaz biberi ekleyin. Havuçlar yumuşayınca kadar pişirin. Pişen çorbanızı ılınınca kadar soğutun ve el blenderinden geçirerek, akışkan bir kıvama getirin. Krema ile tatlandırın.