



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU DERMAN ÇORBASI

3 adet havuç
1 çay bardağı arpa şehriye
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
7 su bardağı tavuk suyu
Terbiye için:
1 adet limon
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı un

Havuçlar soyulur, tavla zarı şeklinde doğranır. Tencereye sıvıyağ konur, ısınınca havuçlar atılır, bir kaç dakika kavrulur. Salça katılır biraz çevrilir. Sıcak tavuk suyu ve tuz katılır. Kaynamaya başlayınca şehriyeler konur. Şehriyeler şişmeye başlayınca terbiye karışımı eklenir. Karıştırarak bir taşım pişirilir. Sıcak sofraya getirilir.