



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU ET SUYU

Malzemesi:

3 litre et suyu veya tavuk suyu

750 gr. kuşbaşı et

1 yumurta akı

2 adet havuç

100 gr. pırasa

3 adet domates

1 orba kaşığı salça

tuz

karabiber

Hazırlanışı:

Büyük bir tenereye et suyunu, küçük parçalar halinde kesilmiş kuşbaşı eti, yumurta akını, parçalar halinde kestiğiniz havucu, pırasa ve domatesleri koyun. Devamlı karıştırmak suretiyle kaynatın. Sonra tencerenin ağızını kapatarak kısık ateşte 1-1,5 saat kadar pişirin. Sonra biraz suda erittiğiniz domates salçasını çorbaya katın. Tuz ve karabiber ile tadlandırın.