



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU İRMİK ÇORBASI

1 adet havuç
20 ml. sıvıyağ
25 gr. irmik
150 ml. sebze suyu
1/2 demet ince kıyılmış maydanoz
Muskat
Tuz
Karabiber

Havucu çok ince jülyen doğrayın ve kızgın yağda 2-3 dakika çevirin. İrmiki ekleyin. Biraz kavurduktan sonra topaklanmaması için karıştırarak sebze suyunu ekleyin. Maydanozu ilave ettikten sonra tencerenin kapağı kapalı olarak 3 dakika kaynamaya bırakın. Muskat, tuz ve karabiber serpererek tatlandırın. Sıcak servis edin.