



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU KARNABAHAAR ÇORBASI

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

2 yemek kaşığı un
1 adet küçük karnabahar
1 adet havuç
1 tutam dereotu
1 su bardağı süt
5 su bardağı su
Tereyağı
Tuz

Öncelikle karnabaharı bir miktar parçalayıp küçültüyoruz. Havucu soyup doğruyoruz. Dereotunu da kıyıyoruz. Havucu ve karnabaharı 1 bardak kadar suda haşlayıp çok fazla dağılmadan alıyoruz. Unu tereyağında kavuruyoruz. Yemeğin suyunu ekliyoruz. Haşladığımız karnabahar ve havucu da çorbamıza karıştırıyoruz. Tuzunu da ayarladıktan sonra kaynamaya yakın sütü ve dereotunu döküyoruz. Çorbamız tekrar kaynadığında kısık ateşte 10 dakika kadar pişirip sıcak servis ediyoruz.

