



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAVUÇLU MISIR ÇORBASI

Ayşe Tüter

- 1 su bardağı haşlanmış havuç
- 1 patates
- 2 domates
- 1 yeşil biber
- 2 havuç
- 2 kaşık tereyağı
- Tuz
- Karabiber
- Kırmızı biber
- 1 kırmızı, etli biber
- 2 diş sarımsak
- 1 et su tablet

Tencereye 1 kaşık yağ, havuç, sarımsak soteleyip içine kırmızı, etli yeşil biber doğrayın. Havuç rendesi, domates, patates rendesi, mısır rendesi ilave edin. 5 dk. soteleyin ve 5 su bardağı su koyarak 20 dakika pişirin. Robottan geçirin, kalan mısırı içine koyun. Kalan yağı bir tavada haşladıktan sonra içine kırmızı biber koyun ve çorbanın üzerine gezdirin.