



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU PATATES ÇORBASI

2 adet patates
2 adet havuç
1 adet kuru soğan
1 su bardağı süt
3,5 su bardağı su veya et suyu
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
Karabiber
Tuz
Üzeri için;
Kuru nane
1 yemek kaşığı tereyağı

Soğan, havuç ve patatesin kabuklarını soyup doğrayın.
Zeytinyağını bir tencereye alın ve soğanı ekleyip kavurun.
Ardından havuç ve patatesi de ekleyip yaklaşık 5 dakika kadar daha kavurun.
Üzerine suyunu ekleyin ve sebzeler yumuşayana kadar pişirin.
Daha sonra çorbanızı blender'dan geçirip tekrar ocağa alın.
Süt, karabiber ve tuzunu ekleyip bir süre daha kaynatın.
Bir tavada tereyağını eritin. Üzerine de kuru naneyi ilave edip kızdırın.
Çorbanızın üzerine tereyağlı naneli sosu gezdirip servis edin.

