



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU PORTAKALLI ÇORBA

<https://migros.com.tr>

700 gr. havuç
1 soğan
6 diş soyulmuş sarımsak
1/2 tatlı kaşığı taze zencefil
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 portakal suyu ve rendesi
1250 ml. tavuk suyu
1 defne yaprağı
1/4 demet kıyılmış maydanoz
65 gr. yoğurt
Tuz
Karabiber

Havuçları soyun ve ince şekilde dilimleyin.
Soğanları çok büyük olmayacak şekilde gelişigüzel kesin.
Sarımsakları kabukları soyup kıyın.
Geniş bir tencereye zeytinyağını ekleyin, havuç ve soğanı biraz yumuşayana kadar orta ateşte karıştırarak pişirin.
Sarımsağı da ekleyip 1-2 dakika daha pişirin.
Tavuk suyunu, portakal kabuğunu, defne yaprağını ve zencefili tencereye ekleyin.
Sebzeleri kaynatın ve altını kısıp havuçlar yumuşayana kadar pişirin.
Defne yaprağını tencereden içinden çıkarın, çorbayı blenderdan geçirin ve başka bir tencereye süzün.
Portakal suyu, tuz ve karabiberi de ekleyip karıştırın, çorbayı çok sıcak isterseniz ocakta biraz ısıtın.
İnce kıyılmış maydanoz ve çırpılmış yoğurtla servis edin.

