



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU ZENCEFİL ÇORBASI

<https://www.elele.com.tr>

- 1 yemek kaşığı kanola yağı
- 1 soğan
- 1 yemek kaşığı iri rendelenmiş zencefil
- 2 diş sarımsak
- Yarım tatlı kaşığı rendelenmiş muskat cevizi
- 5 su bardağı sebze suyu
- 2 havuç
- 400 g haşlanmış kuru fasulye
- Üzeri için:
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı aspir
- İri kırılmış badem

Kanola yağın bir tencereye alıp ısıtın. Yemeklik doğradığınız soğan, rendelenmiş zencefil ve ezilmiş sarımsakları ekleyip 5 dakika soteleyin. Rendelenmiş muskat cevizi ekleyip 1-2 dakika daha sotelemeye devam edin. Sebze suyu, küp doğradığınız havuç ve haşlanmış fasulyeyi ekleyip 20-25 dakika pişirin. Karışımı blenderdan geçirin ve ocaktan alın. Zeytinyağını bir sos tavasında ısıtın. Aspiri ilave edip karıştırın. Çorbayı servis kaselerine paylaştırıp üzerini iri kırılmış badem ile süsleyerek servis yapın.

