



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALAMARLI HAVUÇ ÇORBASI

Haliç Üniversitesi

Havuç 2 kase 5 gr
Patates 1 kase 280 gr
Kereviz 1 su bardağı 110 gr
Soğan 1 subardağı 230 gr
Kalamar
Sarımsak 1 diş
Krema 1 su bardağı 120 ml
Sebze suyu 5 su bardağı 12 ml
Tuz
Karabiber
Kakule

Bütün malzemeler yıkanır soyulur.

Mire-poux şeklinde doğranır. Tencere ısıtılır, soğan sarımsak kakule eklenir, terletilir.

Ardından havuç eklenir 5 dk kavrulur, ardından tekrardan geri kalan malzemeler eklenerek şekeri çıkana kadar orta, ateşte terletilir.

Sonrasında sebze suyu eklenerek bir taşım, kaynatılarak simmera alınır.

20 dakikaya yakın ara ara karıştırılarak pişirilir, sonrasında blenderdan çekilir, süzülür yarım taşım kaynatılarak kreması eklenir.

Hemen ardından, çorbanın altı kapatılır.

İsteğe göre kalamar temizlenir, iç kısmı yaprak şekilde açılır bıçak yardımıyla kalamara çizgiler atılır kızgın tavaya atılır pişirilir, krutonla çorba servis edilir.

