



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNAVAL ÇORBASI (FETHİYE MUĞLA)

THY Skylife

- 3 adet havuç
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 yemek kaşığı tam buğday unu
- 1 litre süt
- 1,5 litre su
- 1 su bardağı tel şehriye
- 3 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 demet pazı
- 1 su bardağı limon suyu
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1,5 çay kaşığı kaya tuzu

Tereyağını ve zeytinyağını ısıtın. Rendelenmiş havuçları tencereye atıp rengi yağa geçene kadar kavurun. Havuçlara bir yemek kaşığı tam buğday unu ekleyip kavurun. Sütü ekleyin ve pelte kıvamına gelene kadar çırpın. Soğuk suyu ekleyin. Kaynayınca tel şehriyeyi, haşlanmış nohudu ve ince kıyılmış pazıyı ekleyin. Bir taşım kaynayınca limon suyu, kekik, pul biber, karabiber ve kaya tuzunu ekleyin. Bir taşım daha kaynatıp servis edin.

