



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEFİRLİ HAVUÇ ÇORBASI

2 adet havuç
2 adet patates
1/2 su bardađı kefir
1/4 çay kaşığı karabiber
1/4 tuz
1 adet sođan
1 su bardađı süt

İlk olarak havuçları yıkayın ve patatesleri soyun.
Ardından havuçları, patatesleri ve soğanları küp Őeklinde kesin.
Bir tencereye zeytinyağı ve soğanı ekleyerek kavurun.
İçerisine sebzeleri ilave edip kavurmaya devam edin.
Daha sonra kefir ekleyin ve sebzeler yumuŐayana dek piŐirme iŐlemine devam edin.
orba kaynadıktan hemen sonra süt, karabiber ve tuzu ekleyin.
Kaynama iŐleminin ardından pürüzsüz kıvama gelene dek blenderdan geçirin.

