



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİLİ HAVUÇ ÇORBASI

1,5 yemek kaşığı margarin
4 adet havuç (rendelenmiş)
1 adet soğan
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı un
2 su bardağı süt
3 su bardağı su
1,5 çay kaşığı köri
3 tatlı kaşığı tuz

Soğan ve sarımsağı ince doğrayıp margarin koyduğumuz tencerede kavurun ve kavulan soğanlara rendelenmiş havucu ekleyin. Birkaç dakika havuçları da kavurup unu havuçlara ilave edin, iyice karıştırın. Soğuk sütü havuçların üstüne yavaş yavaş ve una yedirerek dökün. Sonra suyu, köriyi ve tuzunu da ilave edelim ve kaynayana kadar yüksek ateşte kaynadıktan sonra kısık ateşte arada karıştırarak çorbayı 15 dakika pişirelim. Çorbayı blenderdan geçirin.