



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİLİ ZENCEFİLLİ HAVUÇ PÜRESİ

3 su bardağı sebze suyu
1 su bardağı krema
1 adet soğan
4 adet havuç
4 yemek kaşığı taze zencefil rendesi
3 yemek kaşığı tereyağı
3 diş sarımsak
½ çay kaşığı köri
Karabiber
Tuz

Tencereye tereyağını koyup ısıtın. Yemeklik doğranmış soğanı ilave edin ve 5 dakika kavurun. Rendelenmiş taze zencefil, ince kıyılmış sarımsak, köri tozu, tuz ve karabiberi ekleyip 5-10 dakika daha kavurun. En son, halka şeklinde doğranmış havuç ve sebze suyunu ilave edin. Tencerenin kapağını kapatın. Çorbayı orta dereceli ateşte 30-40 dakika pişirin. Havuçları iyice yumuşadıktan sonra el mikseri yardımı ile çorbayı püre haline getirin. İçerisine kremayı ilave edip karıştırın ve 5 dakika daha kısık ateşte pişirdikten sonra zencefilli havuç püresini servis kâselerine aktarın. Sıcak olarak servis edin.



Fotoğraf "hare" tarafından gönderildi. 24.11.2016