



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI HAVUÇ ÇORBASI

3 adet havuç
3 yemek kaşığı dolusu un
3 diř sarımsak
1 yemek kaşığı tereyağı
200 mililitre krema
Tuz
Karabiber
9 su bardaęı su

Havuçları soyup rendeleyin. Sarımsakları ezin.
Tereyağını tencerede eritip unu yağda kavurun.
Havuç, sarımsak, su, tuz ve karabiberi ekleyip kaynayana kadar karıştırarak pişirin.
Blenderden geçirdiğiniz çorbaya kremayı ekleyin ve bir taşım daha kaynatın.
Üzerinde kruton ekmeklerle sıcak servis edin.

