



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI HAVUÇ ÇORBASI

1 kg havuç (kazınmış)
2 tatlı kaşığı ayçiçek yağı
10 g (2 tatlı kaşığı) tuzsuz tereyağı
3 soğan (yaklaşık 300 g, doğranmış)
bir tutam zencefil (isteğe bağlı)
8 su bardağı tuzsuz tavuk suyu
4 çorba kaşığı kuru üzüm (doğranmış)
1/2 su bardağı krema
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
2 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Havuçlardan ikisini zar biçiminde doğrayıp, bir kenara bırakın. Kalan havuçları ince dilimleyin. Bir tencereye ayçiçek yağı ve tereyağını koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, tereyağını eritin. Eriyince soğanları ekleyip, ara sıra karıştırarak, altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirin. Havuç dilimleri, zencefil (isteğe bağlı) ve tavuk suyunun 1 1/2 su bardağını ekleyip, karıştırdıktan sonra, ateşi kısın ve tencerenin kapağını kapatarak, havuçları iyice yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 20 dakika) pişirin. Kalan tavuk suyunun 5 su bardağını ekleyip, ateşi yükselterek, bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatarak, karışımı 10 dakika pişirin. Tencerenin kapağını kaldırıp, ateşi yükselterek, karışım; havuçlar iyice yumuşayıncaya ve suyunun yaklaşık 2/3'ünü çekinceye kadar (8-10 dakika) kaynatın. Bu arada, kalan tavuksuyunu küçük bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, bir taşım kaynatın. Kaynayınca zar biçiminde doğranmış havuçları ve kuru üzümleri katıp, ateşi kısarak, havuçları iyice yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Sonra tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakın. Büyük tencereyi de ateşten alıp, çorbayı blender kabı-I na aktararak, püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Sonra yeniden tencereye boşaltıp, tencereyi orta ateşe oturtarak, küçük tenceredeki havuç - üzüm karışımını ve pişme suyunu ekleyin. Krema, tuz ve karabiberi katıp, ateşi kısarak, çorbayı 2 dakika kadar ısıtın. Tencereyi ateşten alıp, çorbayı bir çorba kâsesine aktararak, üstüne maydanozları serpiştirin ve bekletmeden servis yapın.