



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI HAVUÇ ÇORBASI

Malzemeler

- 750 g havuç
- 2 adet pırasa
- 2 diş sarımsak
- 1 su bardağı haşlanmış konserve mısır
- 1 adet yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı un
- 1 çay bardağı krema
- 1 litre Süt
- 1 yemek kaşığı margarin
- 2 yemek kaşığı mısırözü yağı
- Az miktar tuz
- Az miktar zerdeçal, karabiber, pul biber
- 1 adet limonun suyu
- Az miktar krema ve maydanoz yaprağı

Hazırlanışı

Öncelikle pırasa ve havuçlar kuşbaşı şeklinde doğranıp derin bir tencerede sarımsak da eklenerek az miktar yağda sotelenir. Daha sonra üzerini kapatacak kadar su konularak havuçlar pişene kadar haşlanır. Daha sonra pırasa ve havuçlar süzgeçle sudan çıkartılarak blenderde püre hâline getirilir. Püre derin bir kaba konularak üzerine yumurta sarısı, haşlanmış ve suyu süzölmüş konserve mısır ve limon suyu konularak karıştırıldıktan sonra bir kenara bırakılır. Ayrı bir tencereye mısırözü yağı ve margarin konularak ısıtmaya bırakılır. Yağ ısınırken un eklenerek, pembe renk alana kadar çırpıcı ile karıştırılarak çorba koyuluğunda bir sos elde edilir. Hazırlanan havuçlu iç harcı, krema, zerdeçal ve karabiber de eklenerek ağır ateşte ara sıra karıştırılarak 5-10 dakika kaynatılır. Az miktarda tuz eklenerek üzeri krema ve maydanoz yapraklarıyla süslenerek sıcak servis yapılır. Arzuya göre üzerine tereyağı pul biber sosu da koyulabilir.