



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI HAVUÇ ÇORBASI

500 gram havuç
1,5 çorba kaşığı tereyağı
3,5 su bardađı su
1 orba kaşığı un
1 ay bardađı et suyu
3 orba kaşığı krema
2 ay kaşığı tuz

Havuçların kabuklarını temizleyip rendeleyin. Tereyağında hafif renk değiştiren kadar, yaklaşık 5 dakika soteleyin. Su ekleyip, 15 dakika pişirin. Ocaktan alıp, blenderden geçirin. Ayrı bir yerde un ve et suyunu iyice çırpın. Çorbayı tekrar ocağa oturtup, unlu karışımı telle çırparak ekleyin. 10 dakika pişirip, tuzunu ekleyerek ocaktan alın. Krema ekleyip, sıcak olarak servis yapın.