



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI HAVUÇ ÇORBASI

500 gr rendelenmiş havuç
1 adet ince doğranmış kuru soğan
4 yemek kaşığı tereyağı
2 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz biber
2 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı krema
3 su bardağı su
1/2 limon suyu

Tencerede tereyağ eritilir ve üzerine ince doğranmış soğan eklenir. 4-5 dakika kavurduktan sonra rendelenmiş havuç ilave edilir, 5-6 dakika beraber kavrulur. Üzerine un eklenir ve biraz karıştırılır. Tuz, biber ve limon suyu döküp, et suyu konur. Krema ilave edilir ve karıştırmaya devam ederek kaynamaya bırakılır. 10 dakika ağır ateşte kaynadıktan sonra servis edilir. Üzerine isteğe göre dereotu, nane vs. serpilebilir.