



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI HAVUÇ VE NOHUT ÇORBASI

SuperFresh Haşlanmış Nohut (Üzeri için) 1 Çay Bardağı

Maydanoz 2-3 Dal

SuperFresh Haşlanmış Nohut 2 Su Bardağı

Havuç 2 Adet Orta Boy

SuperFresh Doğranmış Soğan ¾ Su Bardağı

Sarımsak 2 Diş

Kereviz Sapı (isteğe bağlı) 1 Adet

Krema Yarım Su Bardağı

Tavuk Suyu veya Su 3-4 Su Bardağı

Tuz 1.5 Çay Kaşığı

Karabiber 1 Çay Kaşığı

Tereyağı 2 Yemek Kaşığı

Tencereye tereyağını ekleyip eritin.

Üzerine SuperFresh Doğranmış Soğan ve sarımsak ekleyip soteleyin

İrice doğradığınız havucu ilave edip sotelemeye devam edin. SuperFresh Haşlanmış Nohut ve kereviz sapını ekleyip karıştırın.

3 su bardağı su ilave edip karıştırın.

Orta ateşte kaynamaya bırakın.

Kaynamaya başladıktan sonra tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte 15-20 dakika pişirin.

El blenderinden geçirip pürüzsüz hale getirin. İstedığınız kıvama göre gerekirse su ekleyin. Son olarak krema, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın.

2 dakika daha kaynatıp tencereyi ocaktan alın.

Ocaktan aldıktan sonra, soğuması için bekletin.

Üzerine SuperFresh Haşlanmış Nohut ve ince kıyılmış maydanoz serpip servise sunun.

