MARIE ANTOINETTE ÇORBASI

750 gr havuç (kabukları kazınıp dilimlenmiş)
3+3/4 su bardağı tavuk suyu
2 tatlı kaşığı tuz
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
1 çorba kaşığı un
2 tatlı kaşığı domates salçası
125 gr (1/2 su bardağı) krema
1 çay kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Havuçları orta boy bir tencereye koyup üstlerini tavuk suyuyla örtünüz. 1 tatlı kaşığı tuz ekleyip harlı ateşte kaynatınız. Ateşin altını kısıp yarım saat, havuçlar yumuşayana kadar pişiriniz. Karışımı büyük bir kasenin üstüne konmuş süzgeçten süzerek, suyunu saklayınız. Süzgeçte kalan havuçları ezerek püre yapıp, bir kenara bırakınız.
Yağı büyük bir tencerede orta ateşte eritiniz. Tahta bir kaşıkla unu ekleyip pürtüksüz bir bulamaç yapınız.
Tencereyi yeniden ateşe oturtup, ayırdığınız haşlama suyunun üçte birini ve havuç püresini yavaş yavaş katınız.
Kalan haşlama suyunu da katıp, iyice karıştırdıktan sonra kaynatınız.
Kaynayınca, tencereyi ateşten indirip, domates salçası ve kremayı katarak, iyice karışana kadar hızlı hızlı karıştırınız.
Tencereyi ağır ateşe oturtup çorbayı kaynatmadan ısıtınız. Kalan 1 tatlı kaşığı tuzu ve biberi katınız.
Çorbayı servis kasesine boşaltıp, üstüne kıyılmış maydanoz serperek servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:62758 • adı:MARIE ANTOINETTE ÇORBASI • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:21.05.2024 - 07:36