



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCANKÖŞKLÜ HAVUÇ ÇORBASI

- 2 havuç
- 1 patates
- 1 soğan
- 2 diş sarımsak
- 6 su bardağı su
- 50 gr margarin
- 1 çay bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı tuz karabiber
- 1 tutam mercanköşk
- 2 defne yaprağı

Havuç patates soğan sarımsak mercanköşk ve defne yaprağını tencerede kaynatın tuz ekleyin ve blender yardımı ile ezin karışımı tencereye alın süt ekleyerek 4-5 dk pişirin başka tavada sana margarini kızdırın çorbanın üzerine dökün karabiber ekleyerek servis yapın

