



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ HAVUÇ ÇORBASI

- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 çay kaşığı zerdeçal
- 10 adet kayısı
- 4 adet elma
- 8 su bardağı su
- 2 çay kaşığı tuz
- 3 yemek kaşığı margarin
- 2 yemek kaşığı bal
- 7 adet havuç
- 200 gr krema
- 1 adet kürdan
- 1 çay kaşığı karabiber

Bir tencerenin içerisine çekirdekleri çıkartılmış olan kayısıları küp küp doğrayın. Aynı şekilde elmaları da küçük küpler halinde doğrayın.6 bardak suyu ve balı ekleyip meyveleri kaynamaya bırakın. Meyveleriniz yumuşadıktan sonra tencereyi ocaktan alıp, 1 çay kaşığı tuz ilave edin ve meyveleri blenderdan geçirin. Daha sonra ayrı bir tencerede 3 yemek kaşığı margarin, haşlanmış nohut ve küp küp doğranan havuçu kavurun. Üzerine 2 bardak suyunu da ilave ederek sebzeleri kaynamaya bırakın. Yumuşayınca 1 çay kaşığı zerdeçal, tuz ve isteğe göre karabiberi ekleyerek kenara alıp, rondodan geçirin. Son aşama olarak rondodan geçirilmiş olan sebzelerin içine yavaş yavaş meyveli karışımı ekleyip, 5 dakika daha ateşte kaynattın. Meyveli havuç çorbasını servis tencerenize dökün. Süslemek için, içine daire şeklinde kremayı sıkın. Kürdan yardımıyla çorbanızın üzerini süsleyin.

