



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOR HAVUÇ ÇORBASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

500 gram mor havuç
1 orta boy patates
1 orta boy soğan
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı zeytinyağı
4 su bardağı sebze suyu veya tavuk suyu
Tuz ve karabiber
İsteğe bağlı olarak süslemek için krema veya yoğurt

Mor havuçları, patatesi ve soğanı iyice yıkayın. Havuçları ve patatesi küçük küpler halinde doğrayın. Soğanı ise ince doğrayın ve sarımsakları ezin veya ince doğrayın. Bir tencerede zeytinyağını ısıtın. Doğranmış soğanı ve sarımsakları ekleyip yumuşayana kadar kavurun. Soğanlar şeffaf hale geldiğinde, doğranmış mor havuçları ve patatesi tencereye ekleyin. Birkaç dakika daha kavurun. Sebze suyunu veya tavuk suyunu tencereye ekleyin. Kaynamaya başladıktan sonra ateşi kısın ve sebzeler iyice yumuşayana kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Pişen çorbayı blender veya çırpıcıyla pürüzsüz bir kıvama gelene kadar iyice karıştırın. İhtiyaca göre daha fazla su ekleyebilirsiniz. Çorbayı tuz ve karabiber ile tatlandırın. İsteğe bağlı olarak krema veya yoğurt ile servis yapabilirsiniz. Servis yapmadan önce üzerini ince dilimlenmiş mor havuçlar veya taze otlar ile süsleyebilirsiniz.

