



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ HAVUÇ ÇORBASI

1 adet soğan
1 adet havuç
2 adet patates
5 bardak sıcak su
2 yemek kaşığı İçim Tereyağı
Pul biber
Tuz
Zeytinyağı
Terbiyesi İçin:
1 kase İçim Yoğurt
2 çorba kaşığı un
Yarım limon suyu
Soğuk su

Soğanı küp küp doğrayın.
Zeytinyağını tencereye alın ve soğanı pembeleşinceye kadar kavurun.
Patatesleri ve havucu rendeleyin.
Önce havucu soğanla beraber biraz kavurun ardından patatesleri ekleyip onları da kavurun.
Üzerine sıcak suyu ekleyin ve tencerenin kapağını kapayarak pişirin.
Terbiyesi için İçim Yoğurt'u, un ve limon suyuyla karıştırın.
Biraz soğuk su ilave edip iyice çırpın.
Çorbaya karışımı yavaşça ilave edip karıştırın ve tuzu da ekleyerek çorbayı pişmeye bırakın.
Bir tavada İçim Tereyağı ve pul biberi kavurun.
Çorbanın üzerine dökün ve servis edin.

