



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI HAVUÇ ÇORBASI

4 adet havuç
4 su bardağı tavuk suyu
1 adet portakalın suyu
1 su bardağı süzme yoğurt
Tuz, karabiber

Havuçları temizleyip ince doğrayın ve tavuk suyunda yumuşayana kadar haşlayın. Portakal suyu, süzme yoğurt, tuz ve karabiberi bir kasede çırpın, üzerine çorbanın suyundan ilave edip ılıtın. Karışımı tencereye sürekli karıştırarak azar azar ilave edin. Çorbayı blender'dan geçirin. Üzerine rendelenmiş portakal kabuğu koyarak servis yapın.

