



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKALLI HAVUÇ ÇORBASI

Eyüp Sevinç

6 adet havuç  
1 yemek kaşığı tereyağı  
½ su bardağı portakal suyu  
4-5 su bardağı sebze suyu  
1 adet soğan  
1 tatlı kaşığı kuru kekik  
Tuz  
Karabiber  
Süzme yoğurt  
Taze krema  
Taze kekik yaprakları  
Muskat

Havuçları soyup doğrayın. Tereyağı ve havucu kalın tabanlı bir tencereye alın. Orta ateşte ara sıra karıştırarak 10 dakika kadar pişirin. Portakal suyu, sebze suyu ve soğanı ekleyin. Kaynayınca kekik, tuz ve biberini koyun. Ocağın altını kısıp 20 dakika kapağı kapalı şekilde kaynamaya bırakın. Havuçlar yumuşayınca ocaktan alın. Soğumaya bırakın. Mutfak robotunda ya da el mikseriyle birkaç seferde hepsini püre haline getirin. Tencereye yeniden koyup tekrar ısıtın. Çorba kaselerine paylaştırdıktan sonra her birinin üzerine biraz krema ile çırpılmış süzme yoğurt ile rendelenmiş muskat ilave edin. Kekikle süsleyerek servis edin.

