



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PORTAKALLI HAVUÇ ÇORBASI

Malzeme:

1 kg havuç

3 adet portakal

1 su bardağı süt

1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un

Tuz

Karabiber

2 çorba kaşığı Bizim Mısırözü Yağı

kuru nane

Portakalların suyunu sıkarak, çukur bir kaseye alın. Süt, krema ve un ekleyip bulamaç haline gelinceye kadar çırpın. Havuçları soyup rendeleyin. Mısırözü yağını tencerede ısıtın. Rendelenmiş havuçları ekleyip 10 dakika boyunca sürekli karıştırarak soteleyin. Portakallı karışımı azar azar ilave ederek karıştırmaya devam edin. Birkaç taşım kaynatın. Nane eşliğinde sıcak servis yapın.