



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI HAVUÇ ÇORBASI

4 adet havuç
100 ml portakal suyu
1 adet patates
1 adet soğan
25 gr tereyađı
5 su bardađı su
Bir tutam tuz
Bir tutam karabiber
Birkaç dal taze kekik

Havuç, soğan ve patatesin kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Tereyağını eriterek sebzeleri 5 dakika soteleyin. Üzerine 2 su bardağı su ilave edin ve orta ateşte 20 dakika pişirin. Yumuşayan sebzeleri blender'dan geçirip kalan suyu ekleyin. Portakal suyu, tuz ve karabiberi çorbaya ilave edip 10 dakika kaynatın. Taze kekik yapraklarıyla süsleyip sıcak servis edin.