



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI HAVUÇ ÇORBASI

- 4 Adet Havuç
- 3 ay Bardağı Kırmızı Mercimek ya da Sarı Mercimek
- 1 Yemek Kaşığı Un
- 1 Adet Soğan
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 4 Su Bardağı Su
- 1 Adet Portakal
- 1 Tutam Tuz
- 1 Su Bardağı Süt

1. Mercimekleri iki üç su yıkayıp sularını süzün ve tencereye alın.
2. Havuçları yıkayın ve kabuklarını kazıyarak rendeleyin ve tencereye alın.
3. Soğanı ayıklayarak dörde bölün ve tencereye alın.
4. Üzerine portakalın suyunu ve 4-5 bardak suyu da ilave ederek yaklaşık 15-20 dakika pişirin.
5. Malzemeler piştikten sonra blender ile pürüzsüz hale getirin.
6. Bir başka tavada bir yemek kaşığı unu 2 yemek kaşığı tereyağı ile kavurun. Kavrulan una sütü yavaş yavaş topak olmayacak şekilde çırparak ekleyin. Son olarak bu terbiyeyi sebzelere ekleyerek bir kez daha blender ile karıştırın.
7. Çorbayı bir taşım daha kaynatarak tuz, karabiber, kekik ve pul biber ekleyin. (Baharatları blender ile pürüzsüz yaptıktan sonra ekleyin. Aksi takdirde çok fazla ufalanacaklardır.)
8. Dilerseniz birkaç çorba kaşığı zeytinyağı da ekleyebilirsiniz.
9. Çorbayı servis ederken tere ile süsleyebilirsiniz.