



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI HAVUÇ ÇORBASI

25 Gr Sana Klasik
1 Yeterince tuz
100 ml portakal suyu
1 Adet patates
1 Adet soğan
4 Adet havuç
5 Su Bardağı su
1 Yeterince karabiber

Havuç, soğan ve patatesin kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Yağı eriterek sebzeleri 5 dakika soteleyin. Üzerine 2 su bardağı su ilave edin ve orta ateşte 20 dakika pişirin. Yumuşayan sebzeleri blenderdan geçirip kalan suyu ekleyin. Portakal suyu, tuz ve karabiberi çorbaya ilave edip 10 dakika kaynatın. Maydanozla süsleyip sıcak servis yapın.