



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI ZENCEFİLLİ HAVUÇ ÇORBASI

1 diş sarımsak (doğranmış)
2 soğan (doğranmış)
4-6 havuç (rendelenmiş)
İnce bir dilim taze zencefil (doğranmış)
2 adet büyük portakal (suyu ve kabuğu)
2 yemek kaşığı zeytinyağı
3-4 bardak su
Deniz tuzu
Biber
Kekik

Sarımsak ve soğanı yağda kavurun. Havuç ve zencefili ekleyin. Sonra portakal suyu ve normal suyu ekleyin. Normal su yerine sebze suyu kullanırsanız daha lezzetli olur. 10-15 dk. kaynatın. Blendırdan geçirin. Baharatını ayarlayıp üzerini portakal kabuğu rendesi ve kekik ile süsleyip servis edin.

