



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI HAVUÇ ÇORBASI

MALZEMESİ (5 kişilik)

2 çorbo kaşığı tereyağı veya margarin

5 diş sarımsak

1 çay bardağı tel şehriye

2 adet havuç

4 su bardağı et suyu veya su

Yarım çay kaşığı kimyon

tuz

karabiber

kuru nane

Üzerine:

Limon dilimleri

Bir tencere tereyağını alıp, eritin. İçine ince kıyılmış sarımsak ve tel şehriyeyi atıp, kavurun. Ardından rendelenmiş havuçları ilave edip, 5 dakika kadar bepsini birlikte kavurun. Et suyunu ekleyip, havuçlar yumuşayana dek pişirin. Pişirme sırasında kimyon, tuz, karabiber ve kuru naneyi serpin. Çorba pişince ocaktan alın. Limon dilimleri ile birlikte servis yapın.

[ML® Sarımsaklı Pirinç Çorbası için tıklayın](#)
