



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOĞUK HAVUÇ ÇORBASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

4-5 adet büyük boy havuç  
1 adet orta boy soğan  
2 diş sarımsak  
2 su bardağı tavuk veya sebze suyu  
1 su bardağı yoğurt  
1 su bardağı su (isteğe bağlı)  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
Tuz ve karabiber  
1 çay kaşığı kimyon (isteğe bağlı)  
1 çay kaşığı zerdeçal (isteğe bağlı)  
Üzeri için: Dereotu, nane yaprakları veya maydanoz

Havuçları yıkayın, soyun ve ince dilimler halinde doğrayın. Soğanı soyup doğrayın.

Bir tencereye zeytinyağını ekleyin ve ısıtın. Doğranmış soğan ve sarımsakları ekleyip, soğanlar şeffaflaşana kadar soteleyin.

Doğranmış havuçları ekleyin ve birkaç dakika daha soteleyin. Baharatları (kimyon ve zerdeçal) ekleyip karıştırın. Tavuk veya sebze suyunu tencereye ekleyin. Karışımı kaynamaya bırakın, ardından ısısını düşürüp havuçlar yumuşayana kadar pişirin (yaklaşık 20 dakika).

Pişen karışımı ocaktan alın ve biraz soğumaya bırakın. Daha sonra blender veya el blenderı kullanarak pürüzsüz bir kıvama gelene kadar karıştırın. Eğer çorbanız çok koyu olursa, kıvamını açmak için su ekleyebilirsiniz.

Püre haline gelen çorbayı bir kaba alın ve buzdolabında soğumaya bırakın (en az 2 saat). Servis yapmadan önce yoğurdu çorbaya ekleyin ve iyice karıştırın. Tuz ve karabiber ile tatlandırın.

Soğuk havuç çorbanızı kaselere alın. Üzerini ince kıyılmış dereotu, nane yaprakları veya maydanoz ile süsleyin. İsteğe bağlı olarak limon dilimleri de ekleyebilirsiniz.

Not: Çorbanın soğutulması lezzetinin oturması için önemlidir. Bu yüzden yeterince soğuduğundan emin olun. Yoğurt, çorbaya hem kremamsı bir doku hem de ferahlatıcı bir tat verir. Dilerseniz, daha yoğun bir lezzet için yoğurdu arttırabilirsiniz. Vegan bir seçenek isterseniz, yoğurt yerine bitkisel bazlı yoğurt kullanabilir ve tavuk suyu yerine sebze suyu tercih edebilirsiniz.



