



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ HAVUÇ ÇORBASI

3 adet havuç
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
6 su bardağı sıcak su
1,5 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber

Havuçları rendeleyin. Tencereye sıvı yağı koyup rendelediğiniz havuçları ekleyin. Rengi hafifçe değişene kadar kavurun. Havuçlar yumuşayınca 2 çorba kaşığı unu ilave edip birkaç dakika daha kavurun. Ocağınız kısık ateşte iken sütü yavaş yavaş tencereye dökün. Üzerine sıcak suyu ekleyerek karıştırmaya devam edin. Kaynadıktan sonra tuz ve karabiberi ilave edip karıştırın. Kısık ateşte 5-10 dakika kadar bekletin.

