



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLÜ HAVUÇLU ÇORBA

### Malzemeler

3 adet büyük havuç  
6 bardak et suyu  
3 yemek kaşığı margarin  
1 adet soğan 3 yemek kaşığı un  
2 bardak süt 3 yumurta sarısı  
Hint cevizi tozu  
Tuz ve karabiber  
Hazırlanışı

Havuçları soyup yuvarlak doğrayın. Soğanları piyazlık olacak şekilde doğrayın. İki yemek kaşığı yağda havuç ve soğanları 3-4 dakika kadar kavurun. 1 bardak et suyunu ilave edip havuçlar yumuşayınca kadar pişirin. Havuçları piştiği su ile beraber püre haline getirin. Kalan suyu kaynar olarak ilave edin. Tuz, karabiber ve bir tutam Hint cevizi tozunu çorbanıza katın.

### Terbiyesi için:

Kalan margarinde unu kavurun. Soğuk sütü karıştırarak ilave edin. Yumurtayı bir kâsede çırpın. Sütü karışımdan bir kaç kaşık katıp, iyice karıştırın. Bu karışımı tenceredeki sütlü karışıma ilave edin. Hazırladığınız terbiyeyi; havuçlu karışıma karıştırarak ilave edin. Çorba kaynamaya başlayınca ocağı kapatın. Sıcak olarak servis yapın.