



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SÜTLÜ HAVUÇ ÇORBASI

Malzemeler

3 yemek kaşığı Ülker Bizim Margarin,
4 tepeleme yemek kaşığı Bizim Mutfak Un,
1,5 bardak soğuk İçim süt,
4 bardak su,
3-4 adet havuç (rendelenmiş),
Tuz.

Hazırlanışı

Margarini bir tencerede eritip unu ilave edin. Pembeleşinceye kadar kavurun. Soğuk sütü ve suyu ilave edin. Kaynamasını beklemeden rendelediğiniz havuçları ekleyin. Havuçlar iyice yumuşayınca kadar sık sık karıştırarak orta ateşte pişirin. Ocaktan indirdikten sonra blenderden geçirerek servis edin.

Öneriler:Süt ve havuç çorbaya tatlımsı bir tat vereceğinden tuzu kontrollü olarak biraz fazla kullanabilirsiniz.