



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ MISIRLI HAVUÇ ÇORBASI

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

1 adet soğan
1 adet havuç
1 su bardağı konserve mısır
1 çay bardağı tel şehriye
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı sıvı yağı
2 yemek kaşığı un
1.5 litre su
250 ml süt
2 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
Üzeri için:
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı toz biber
Biraz pul biber

Tereyağı ve sıvı yağı tencereye alıyoruz. Üzerine küçük küpler halinde doğranmış soğan ekleyip kavuruyoruz. Soğanlar kavrulunca un ekliyoruz. Unun kokusu çıkıncaya kadar kavuruyoruz. 1.5 litre kaynamış su ekleyip blenderdan geçiriyoruz. İçerisine havuç, mısır, tel şehriye, süt ve tuzu ekleyip orta ateşte pişiriyoruz. Karabiberi de ekleyip ocaktan alıyoruz. Zeytinyağı, toz biber ve pul biber ile sos yapıp üzerine dökerek servis ediyoruz.

