



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEL ŞEHİRİYELİ HAVUÇ ÇORBASI

1 adet orta boy kuru soğan
1 adet orta boy rendelenmiş havuç
2 adet küçük boy ve kabuğu soyulmuş domates
1 tutam taze nane
1 tutam maydanoz
1 çay bardağı tel şehriye
40 gr margarin
2 yemek kaşığı un
1 diş sarımsak
Tuz
Su

Tencereye yağ konulup eritilir ince doğranmış soğan ve sarımsak ilave edilip çırpma teli ile yumuşayınca kadar kavrulur.

Rende havuç ilave edilip 2 dk karıştırdıktan sonra küp doğranmış ve kabuğu soyulmuş domates ilave edilir ve 2-3 dk daha kavrulur.

Daha sonra un ilave edilip biraz daha kavurup su ile açılır.

Kaynayınca tel şehriye, ince kıyılmış maydanoz ve nane ilave edilip kaynatmaya devam edilir. Kıvama gelince ocaktan alınır.

