



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ HAVUÇ ÇORBASI

2-3 büyük havuç,
6 bardak su veya et suyu,
2 çorba kaşığı margarin,
1 kahve fincanı patates nişastası,
2 adet yumurta,
yarım demet maydanoz,
3 adet yeşil biber
tuz

Havuçların üzerlerini iyice kazıyıp yıkadıktan sonra küçük küpler halinde doğrayın. Doğradığınız havuçları iyice yumuşayana kadar haşlayın. Kevgirle havuçları alıp, iyice ezin. Suyunu atmayın. Daha sonra, bir kenara ayırdığınız suyun içine ezilmiş havuçları ekleyin.

Diğer yandan bir tavada margarini eritin. İçine boza kıvamında sulandırdığınız patates nişastasını dökün. Karıştırarak pişirin. Pişirdiğiniz nişastayı çorbanın üzerine yavaş yavaş ilave edin. Tuzunu, biberini ilave edip ağır ateşte kaynamaya bırakın. Servis yapmadan önce yumurtaları çırpıp terbiyesini hazırlayın ve servis yapın. Dilerseniz üzerine maydanoz serpin.