



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ HAVUÇ ÇORBASI

4 büyük havucu kızartıp çok ufak doğrayarak 1 çorba kaşığı margarin ve 2 bardak suda iyice haşladıktan sonra kevgirden geçirerek püre haline getirin. 8 bardak etsuyunu azar azar, yedire yedire havuçlara katın, kaynamaya bırakın. Başka bir kaptaki silme 3 kaşık margarinle 1,5 kahve fincanı unu kavurun ve azar azar bir su bardağının dörtte üçü kadar süt katın, dövercesine karıştırın. Sonra ateşten alıp teker teker üç yumurta sarısını yedirerek karıştırıp takın. Hepsini bir çorbaya katıp servis yapın.

