



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ HAVUÇ ÇORBASI

4 adet havuç
1 adet soğan
8 su bardağı su ya da et suyu
1 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı tereyağı
Terbiye için:
1 adet yumurta
1 adet limon
2-3 çorba kaşığı un

Soğan yağda kavrulur. İri doğranmış havuçlar ve tuz atılır. Bir kaç tur çevirdikten sonra et suyunun yarısı konur. Havuçlar yumuşayana kadar haşlanır. Sonra robottan geçirilerek püre yapılır. Kalan et suyu eklenir. Bir tık daha kaynatılır. Bu arada terbiye çırpılır. Çorbaya katılır, bir tık daha kaynatılır.

[ML® Terbiyeli Ispanak Çorbası için tıklayın](#)

[ML® Terbiyeli Ispanak Çorbası \(görsel\)](#)

