



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YERELMALI HAVUÇ ÇORBASI

3 adet orta boy havuç
1 kase yerelması
1 adet soğan
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 litre su
Terbiye için:
2 adet yumurta sarısı
2 çorba kaşığı un
1 adet limon

Soğan ve havuç rendelenir. Yerelması soyulur ve küp doğranır. Tencereye yağ konur. Soğan atılır, 5 dakika kavrulur, yerelması eklenir. Kapak kapatılır, 10 dakika pişirilir. Sonra havuç eklenir. 5 dakika sonra su ve tuz katılır, bir taşım kaynatılır. Bu arada terbiye çırpılır. Kaynayan çorbadan bir kepçe eklenir, sonra çorbaya katılır, bir tık kaynadıktan sonra ateşten alınır.