



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU HAVUÇ ÇORBASI

Yarım sap pırasa
1 orta boy havuç
1 kase yoğurt
1 yumurta sarısı
1 çorba kaşığı tereyağı
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 çorba kaşığı tepelene un
Aldığı kadar su

Tencereye sıvı yağ ve tereyağ koyup kızdıralım. Unumuzu ekleyip pembeleşene kadar kavuralım. Daha sonra soyup rendenin ince kısmında rendelediğimiz havucu ekleyelim. Pırasamızı olabildiğince ince doğrayalım ve tenceremize ekleyelim havuçla birlikte kavurmaya devam edelim. Daha sonra soğuk su dökerek çırpalım ve kaynamaya bırakalım. Öte yandan bir kaseyin içine yoğurdu, yumurta sarısını alalım ve çırpalım. Hazırlamış olduğumuz bu karışımı kaynamakta olan çorbamızın üzerine dökelim. Gerekirse tekrar su ilavesi yapalım. Tuzunu ekledikten sonra tekrar kaynamaya bırakalım. Üzerine çıkan köpükleri kaşıkla alalım çorbamızı ateşten alalım. Havuçlar yumuşayınca ateşten alıp sıcak olarak servis yapalım.

