



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU HAVUÇ ÇORBASI

2 adet havuç
50 gr İçim Tereyağı
140 gr arpa şehriye
45 gr un
200 gr İçim Yoğurt
1 çorba kaşığı İçim Tereyağı
Bir tutam taze kekik, doğranmış
Bir çay bardağı tuz
1 litre su

Tencerede İçim Tereyağı'nı eritin. Dilimlediğiniz havuçları tavada sotelemeye başlayın. 1 litre suyu havuçlara yavaş yavaş ilave edin. Su kaynamaya başladığında arpa şehriyeleri ekleyin. Bir başka kasede elediğiniz unu, İçim Yoğurtla birlikte iyice birbirine karışacak şekilde çırpın. Biraz su ve bir çay kaşığı tuz ilave edin. Tekrar çırpın.

Arpa şehriyeler yumuşamaya başladığında yoğurtlu terbiyeyi çorbaya ilave edin. Karıştırarak tekrar kaynatın. Kaselelere paylaşın. Üzerine biraz yoğurt gezdirin ve doğradığınız taze kekikleri serpin

