



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU HAVUÇ ÇORBASI

Malzemeler:

2 havuc

1 patates

bir küçük avuc bulgur

1 dis sarımsak

tuz, karabiber, pul biber

3 yemek kasigi süt

3-4 yemek kasigi yoğurt

1 dolu yemek kasigi tereyağ

1 yemek kasigi un

1,5 litre su

Tereyağıında rendelenmiş havucları kavur, rengi dönünce unu ve sarımsakları ekle, biraz kavur, üzerine önce biraz soğuk süt ekleyip karıştır, sonra kaynar suyu ekle, küp doğranmış patatesi ve bulguru da ilave et, kaynamaya bırak. Kaynadıktan sonra tuz ve baharatlarını ekle.

Pistikten sonra blenderdan geçir, en son yogurdu bir kapta ezip, corbanin suyundan ilave ederek ilit ve karıştırarak corbaya kat.