



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ HAVUÇ ÇORBASI

THY Skylife

- 5 su bardağı tavuk suyu
- 1 tatlı kaşığı rendelenmiş taze zencefil
- 2 çorba kaşığı hafif kavrulmuş ve soğutulmuş un
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı süt veya krema
- 1 ufak kuru soğan, ince kıyılmış ve biraz yağda pembeleşmiş
- Yeterince tuz ve karabiber
- 2 adet rendelenmiş havuç

Tereyağında havucu güzelce soteleyin, daha sonra tavuk suyu ilave edip kaynatın. Kaynayınca zencefil, tuz ve karabiber koyun. Ardından -ayrı bir yerde bir miktar suyla açtığınız- unu da koyup karıştırarak karıştırarak kaynatın. Kıvamını alınca sotelenmiş kuru soğanı ve zencefilli de ekleyip bir taşım kaynatın ve altını kapatın. Kesilmemesi için süt veya kremayı en son ekleyin ve güzelce karıştırın. Çorbanız hazır.

