



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ HAVUÇ ÇORBASI

1 kg havuç
1 adet büyük boy soğan
4 yemek kaşığı sıvı yağ
1 parça zencefil (ceviz büyüklüğünde)
1 adet orta boy patates
1,5 litre su
Tuz, taze çekilmiş karabiber
Üzeri için:
100 ml Pakmaya ŞefKrema
2 dal maydanoz

Kabuğunu kazıdığınız havuçları küp küp doğrayın. Soğanı da zar şeklinde doğrayın. Zencefili çok ince kıyın. Patatesi de havuç gibi doğrayın.

Sıvıyağı tencerede ısıtıp soğanı rengi dönene kadar kavurun. Havuçları ekleyin. 5 dakika karıştırdıktan sonra patatesleri ve zencefil parçalarını ekleyin. Tekrar karıştırın.

Sebzelerin üzerine kaynar suyu dökün. Yüksek ateşte 5 dakika kaynattıktan sonra ateşi biraz kısın. Tencerenin kapağını kapatın. Yarım saat pişirin.

Çorbayı ocaktan almadan birkaç dakika önce damak tadınıza göre tuz ve taze çekilmiş karabiber ekleyin.

Çorbayı servis kaselerine paylaşın. Çırpılmış krema ve kıyılmış maydanoz karışımını döküp sıcak servis yapın.

