



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ HAVUÇ ÇORBASI

- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı rendelenmiş zencefil
- 2 diş sarımsak
- Yarım çay kaşığı öğütülmüş hindistancevizi
- 850 mililitre sebze suyu
- 500 gram havuç
- 400 gram kuru fasulye
- 4 çorba kaşığı kabukları alınmış ve şerit kesilmiş badem

Yağı büyük bir tavada ısıtın. Soğan, zencefil ve sarımsak ilave edin, yumuşamaya başlayınca kadar 5 dakika çevirin. Hindistan cevizi serpin ve 1 dakika daha pişirin. Sebze suyunu koyun, havuç ve fasulyeleri ilave edin. Havuç yumuşayınca kadar 20-25 dakika kaynatın.

Karışımın üçte birini bir kap içine alın ve geri kalan kısmı bir el blenderıyla iyice karıştırın. İçine diğer kısmı döküp karıştırın ve bir tur daha kaynatın.

Servis etmeden önce üzerine bademleri ve hindistancevizini serpiştirin.

