



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZENCEFİLLİ HAVUÇ ÇORBASI

1 adet küçük patates  
4 adet orta boy havuç  
1 tatlı kaşığı taze zencefil rendesi  
4 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 adet defne yaprağı  
3 diş sarımsak  
Tuz  
Karabiber  
Su ya da tavuk suyu

Patates ve havuç aynı boyutlarda doğranır. Tencereye yağ alınır ve içerisine patates, havuç, sarımsak, zencefil ve adaçayı alınarak kavrulur. Kapak kapatılarak kendi içlerinde yumuşamaları ve lezzetlerin birbirlerine geçmesi beklenir. Kapak açılır, yumuşamaya başladıklarında kalan malzeme eklenerek pişmeye bırakılır. Piştiğinde içerisinden defne yaprağı çıkartılarak blenderdan geçirilir.

