



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDEÇALLI HAVUÇLU ÇORBA

<https://www.sek.com.tr>

1 adet büyük boy soğan
3 yemek kaşığı sıvı yağ
4-5 orta boy patates (500 g)
3-4 orta boy havuç (300 g)
1,5 litre tavuk suyu veya sade su
1 tatlı kaşığı zerdeçal
5 yemek kaşığı tepelme SEK Quark Sade (150 g)
Tuz
Karabiber

Kabuğunu soyduğunuz soğanı küp şeklinde doğradıktan sonra sıvı yağda yumuşayınca kadar kavurun. Küp şeklinde doğradığınız havucu ekleyin. Birkaç dakika kavurun. Daha sonra aynı şekilde kestiğiniz patatesleri ilave edin. Birkaç dakika daha kavurun. Sıcak tavuk suyunu veya sade suyu ekleyin. Orta ateşte havuçlar yumuşayınca kadar, yaklaşık 35 dakika pişirin. Çorbayı ocaktan alın ve blender yardımı ile pürüzsüz bir kıvam alana dek çirpin. Tekrar ocağın üzerine alın, SEK Quark Sade, tuzu ve karabiberi ekleyin. Blender ile karıştırdıktan sonra birkaç dakika daha ocağın üzerinde tutun. Kaselele paylaşırıp isteğe göre SEK Quark Sade ile süsleyip sıcak sıcak servis edin.

