



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

HAVUÇ ÇORBASI



- 3 Adet havuç
- 1 Adet küçük kuru soğan
- 3 orba kaşığı un
- 5 orba kaşığı sıvıyağ
- 1 Su bardaęı süt
- 3 Su bardaęı su
- 2 Tatlı kaşığı tuz
- 1 ay kaşığı karabiber

- # Havuç ve soğan soyulur, bir kaç parçaya kesilir, 3 su bardağı su ile düdüklü tencerede 10 dakika haşlanır.
- # Haşlama suyu ile birlikte haşlanmış havuç ve soğan robottan ya da pre makinesinden geçirilir.
- # Bir tencereye yağ konur, biraz kızınca un eklenir, bir kaç dakika orta ateşte kavrulur.
- # Unun rengi biraz değişince çekilmiş havuç ve soğan eklenir, kaynayana kadar pişirilir.
- # zerine sıcak süt ve sıcak su eklenir, 5 dakika daha karıştırılarak kaynatılır.
- # En son tuz ve karabiber serpilir, ocaktan alınır.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

Not: İstenirse bu çorbaya 1 adet patates de eklenebilir.