

Havuclu Pirasa Corbasi

Malzemeler

1 adet pirasa
1 adet havuc
1 yemek k. tereyagi
1 yemek k. un
5 su b. et suyu
Tuz, karabiber
1 kup tereyagi

Yapilisi

Pirasayi dograyip havucu rendeleyin.
Tereyagini corba tenceresinde eritip unu ekleyin ve kokusu gidene kadar kavurun.
Uzerine sebzelerinizi ilave edip birkac dakika daha kavurun.
Et suyunu ve baharatlari ekleyin.
Sebzeler yumusayinca blenderdan gecirip puruzsuz hale getirip tekrar ocaga alin.
Kivamini tam yerine getirmek icin icine 1 kup tereyagi katip karistirarak eritin.
Ocagin altini kapatın.
Uzerini dilediginiz gibi susleyip servis edin.