Zencefilli Havuç Çorbası

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 500 gr havuç (doğranmış)
- 1 adet soğan (doğranmış)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı taze zencefil (rendelenmiş)
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- 4 su bardağı sebze suyu veya içme suyu
- 1 su bardağı süt veya krema
- Tuz, karabiber

Yapılışı:

1. Sebzeleri Soteleme:

- Bir tencerede zeytinyağı ve tereyağını ısıtın.
- Soğan ve sarımsağı ekleyerek yumuşayana kadar soteleyin.

2. Havuç ve Zencefili Ekleme:

- Doğranmış havuçları ekleyin, birkaç dakika kavurun.
- Rendelenmiş taze zencefili ekleyin.

3. Pişirme:

- Sebze suyunu ekleyin, havuçlar iyice yumuşayana kadar yaklaşık 20 dakika pişirin.

4. Blenderdan Geçirme ve Son Dokunuş:

- Çorbayı blender ile pürüzsüz hale getirin.
- Süt veya kremayı ekleyip karıştırın, tuz ve karabiber ile tatlandırın.
- 5 dakika daha kaynatıp ocaktan alın.

Kiraz'ın Mutfağı

>> **İpucu:** Servis etmeden önce üzerine birkaç damla zeytinyağı gezdirip taze nane, dereotu veya kişniş ile süsleyebilirsiniz. Kızarmış ekmek dilimleriyle harika gider!

Kiraz'ın Mutfağı