

Közlenmiş Havuç Çorbası

Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 6 orta boy havuç
- 1 orta boy kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 küçük patates
- 5 su bardağı sebze suyu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kimyon
- Tuz ve karabiber

Ön Hazırlık:

Havuçları yıkayıp soyun ve eşit pişecek biçimde 2–3 cm parçalara kesin. Soğanı yemeklik, patatesi küçük küpler halinde doğrayın; sarımsağı ezin. Sebze suyunun bir bardağını kıvam ayarı için ayırın ve fırını 220°C'ye ısıtın.

Servis Önerisi:

Çorbayı sıcak kaselere paylaştırın. Közlenmiş havuç tadı belirgin olduğu için sade sunabilir, kıvamı koyu gelirse ayırdığınız sebze suyundan azar azar ekleyebilirsiniz.

Yapılışı:

1. Havuçları fırında közleyin:

- Soyulmuş havuçları eşit büyüklükte kesin. Zeytinyağının bir yemek kaşığıyla harmanlayıp tek sıra halinde tepsiye yayın; 220°C fırında 20–25 dakika, kenarları renk alıp içi yumuşayana kadar közleyin.
- Havuçlar çok iri kalırsa ortaları geç yumuşar. Fırından alırken tepside biriken yağı da çorba tenceresine aktarın.

2. Soğan ve patatesi pişirin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Kalan zeytinyağını tencerede ısıtıp soğanı 4–5 dakika yumuşatın. Sarımsağı ekleyip kokusu çıkana kadar kısa süre çevirin; patatesi ve dört su bardağı sebze suyunu ilave edin.
- Kimyonu ve karabiberi ekleyin. Kapağı aralık bırakıp patates bıçak ucuyla kolayca kesilene kadar, yaklaşık 12–15 dakika kaynatın.

3. Köz havuçları çorbaya katın:

- Fırınlanmış havuçları tencereye alın ve birkaç dakika birlikte kaynatın. Tencereyi ocaktan çekip karışımı el blenderıyla pürüzsüz hale getirin.
- Sıcak sıvı sıçramasın diye blender başlığını tamamen çorbanın içinde tutun; gerekiyorsa işlemi kısa aralarla yapın.

4. Kıvamı ve tuzu ayarlayın:

- Ayırdığınız sebze suyunu azar azar ekleyerek çorbayı istediğiniz akışkanlığa getirin. Tadına bakıp tuzunu tamamlayın ve servis etmeden önce bir taşım ısıtın.
- Blenderdan sonra uzun süre fokurdatmayın; tencerenin dibine tutmaması için ısıtırken karıştırın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Havuçların kenarları renk alıp içi yumuşamalı; patates bıçak ucuyla kolayca dağılmalıdır. Blenderdan sonra pütür kalmamalı, çorba kaşığı kaplayan akışkan bir kıvamda olmalıdır. Tuzunu en son ayarlayın.

Saklama:

Artan çorbayı buharı çıktıktan sonra sığ, kapaklı bir kaba alıp buzdolabına kaldırın. Yeniden ısıtırken dibinin tutmaması için karıştırın; koyulaşmışsa az miktarda sıcak sebze suyuyla açın.

>> **İpucu:** Havuçları fırında renk alana kadar közlemek çorbanın doğal tatlılığını belirginleştirir.

Kiraz'ın Mutfağı