

Zencefilli Havuç Çorbası

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 5 orta boy havuç, doğranmış
- 1 adet soğan, doğranmış
- 1 diş sarımsak, ezilmiş
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı rendelenmiş taze zencefil
- 4 su bardağı sebze suyu veya içme suyu
- 1 su bardağı süt veya krema
- Tuz ve karabiber

Yapılışı:

1. Soğanı kavurun:

- Zeytinyağı ile tereyağını tencerede ısıtın. Soğan ve sarımsağı yumuşayana kadar 3-4 dakika kavurun.

2. Havuç ve zencefili ekleyin:

- Havuçları ilave edip birkaç dakika çevirin; rendelenmiş zencefili katıp karıştırın.

3. Havuçları pişirin:

- Sebze suyunu ekleyin. Kaynadıktan sonra ateşi kısın ve havuçlar çatalla kolayca ezilene kadar yaklaşık 15-18 dakika pişirin.

4. Çorbayı pürüzsüzleştirin:

- Çorbayı blenderdan geçirin. Sütü veya kremayı azar azar ekleyip karıştırın; kısık ateşte 3-4 dakika ısıtın, kaynatmayın. Tuz ve karabiberi ayarlayın.

>> **İpucu:** Zencefili soğanla birlikte uzun süre kavurmayın; kısa süre eklemek aromasını korur.

Kiraz'ın Mutfağı