# BALLI KARNABAHAR ÇORBASI

Eyüp Sevinç

500 g. karnabahar
1 adet soğan
1 adet pırasa
1 dal kereviz sapı
1 dal kekik
2 yemek kaşığı sıvıyağ
4 su bardağı su
1 su bardağı
½ su bardağı sıvı krema
1 adet yumurta sarısı
2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
2 yemek kaşığı bal
Tuz
Karabiber

Karnabahar ve soğanı küp küp doğrayın. Pırasayı dilimleyin. Tencerede sıvıyağı ısıtın ve doğranmış sebzeleri yumuşayana kadar 1 dal kekikle beraber soteleyin. Sebzeler kavrulduktan sonra kekiği tencereden çıkarın üzerine su ve sütü ilave edip kaynatın. Sebzeler haşlandıktan sonra bir blender yardımı ile sebzeleri püre haline getirin ve süzün. Elde edilen çorbayı tekrar ocağa alın. Ayrı bir kapta krema ve yumurta sarısını iyice karıştırın. Krema karışımının içine çorbadan iki kepçe alıp karıştırın. Kremanın ısısı çorbaya yaklaşınca çorbanın içine alın ve karıştırın. Çorbayı kaynatıp altını kapatın. Tuzunu karabiberini ayarlayın. 2 yemek kaşığı bal ekleyip karıştırın. Üzerine bir miktar maydanoz serperek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:120857 • adı:Ballı Karnabahar Çorbası • gönderen:murat akbak • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:10