



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU KARNABAHAH ÇORBASI

1 adet karnabahar
2 adet havuç
2 adet soğan
8 bardak et suyu
3 kaşık tereyağı
Yarım kahve fincanı un
Tuz

Karnabahar ve havuçları ince doğrayıp iyice haşlayınız. Suyunu süzünüz. Soğanları ince doğrayıp üç kaşık yağda kavurunuz. Havuç ve karnabaharı katıp hepsini kavurunuz. Beş dakika kavurup unu katıp tekrar kavurunuz. Et suyunu koyup on dakika kaynatıp indiriniz. Süzgeçten geçirip bir taşım kaynatınız. Kâselere koyup servis yapınız.

[ML® Havuçlu Karnabahar Oturtması için tıklayın](#)