KARNABAHAR ÇORBASI

Yarım adet karnabahar
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı süt
5 su bardağı su
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı kırmızı biber

Karnabaharı tencereye aktarın. Üzerine 2 su bardağı su koyup, 5 dakika kadar haşlayın ve sonrasında süzgeçten geçirip suyunu süzdürün. Ayrı bir kapta tereyağını eritin Üzerine unu kaüp, kavurun. Un sararınca, üzerine karıştırarak azar azar sütü ilave edin. Ardından kalan 3 su bardağı suyu katın. Tuzunu ve karabiberini ayarlayın. En son olarak da süzülmüş karnabaharları ekleyin. 10 dakika kaynatın. Üzerine kızdırılmış tereyağı biber gezdirerek, servis yapın.

Not: Arzu edilirse karnabaharları haşladıktan sonra suyunu süzmeden çorbaya katılabilir ve bu şekilde blendırdan geçirilebilir.

© lezzetler.com tarif no:35784 • adı:Karnabahar Çorbası • gönderen:mesai • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:46