



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARNABAHAAR ÇORBASI

- 1 Adet karnabahar
- 2 orba kaşığı un
- 2 orba kaşığı ayçiçek yağı
- 1 orba kaşığı margarin
- 1 Su bardađı süt
- 5 Su bardađı su
- 1 Kahve fincanı arpa řehriye
- Yarım demet maydanoz
- Tuz
- Kırmızı biber (isteğe bağlı)

Unu sıvı yağda altın rengini alana dek kavurun. zerine suyu ve sütü boşaltıp, pürüzleri giderene dek karıştırın. Bu arada karnabaharı küçük çiçeklere ayırın. Tencereye arpa şehriyesi ile birlikte atın. Kaynayınca kadar karıştırmaya devam edin. şehriyeler ve karnabahar piştiğinde, ateşten almadan hemen önce yarım demet maydanozu kıyıp çorbaya karıştırın ve ocaktan alın. zerine dökmek için bir kaşık margarinle kırmızı biberi kızartın.