



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNABAHAR ÇORBASI

1 adet küçük karnabahar
5 su bardağı su
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı margarin
1 adet soğan
Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz

Karnabaharı çiçeklere ayırın. Tuzlu suda haşlayın. Karnabaharları blenderdan geçirin, tekrar suya ekleyin. Sütü de ilave edip, karıştırın. Yemeklik doğranmış soğanı yağla kavurun. Üzerine unu ekleyip, pembeleştirin. Karıştırarak çorbaya katın. Koyulaşınca kadar pişirin. Ocaktan alınca üzerine kaşar peynirini ilave edin.