



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNABAHAAR ÇORBASI

1 küçük karnabahar ya da yarım karnabahar
1 adet orta boy kuru soğan
1 adet ortaboy patates
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı tereyağı ya da margarin
1 su bardağı süt
Yeterince su

Karnabaharı iri parçalara bölün, soğan ve patatesi soyarak iri iri doğrayın. Karnabahar, soğan ve patatesi bir tencereye alarak üzerini 5 parmak geçecek kadar su koyun. Tuzunu ekledikten sonra yaklaşık 20 dakika yüksek ateşte haşlayın (su seviyesi azalacak- su eklemenize gerek yok). Margarin ve unu küçük bir sos tenceresinde kokusu çıkana kadar kısık ateşte kavurun. Kavrulan una sütü yavaş yavaş ekleyin ve koyulaşınca çorbanın içine ekleyin. Topaklanma olmaması için sütü eklerken sürekli karıştırın (Unda topaklanma olursa panik yapmayın çorba blendırdan geçecek). Tüm işlem bittikten sonra çokbanızı hiç pürüz kalmayınca kadar blendırdan geçirin. 5-6 dakika daha orta ateşte kaynattıktan sonra ocaktan alın. İsterseniz tereyağı ve pul biberli sos yapın ve çorbayı servis etmeden önce üzerinde gezdirin.