



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINLANMIŞ KARNABAHAAR ÇORBASI

- 1 küçük karnabahar
- 1 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 litre tavuk suyu
- 1 çay bardağı krema
- 1 yemek kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı kekik

Karnabaharı küçük parçalara ayırın ve fırın tepsisine alın. Üzerine zeytinyağı, tuz ve karabiber ekleyip 200 °C'de yaklaşık 20 dakika fırınlayın. Bir tencerede tereyağını eritin, ince doğranmış soğanı ve sarımsağı ekleyin. Soğanlar pembeleşene kadar kavurun. Karnabaharları ekleyin ve 1-2 dakika kavurun. Üzerine un ekleyip karıştırın. Ardından tavuk suyunu ekleyin ve karıştırarak kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra 10 dakika kadar pişirin, sonra el mikseriyle çorbayı püre haline getirin. Son olarak kremayı ekleyin, kekikle tatlandırın ve 5 dakika daha pişirin.

