



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜBARİ ÇORBASI

(POTAGE DUBARRY)

8 kişilik MALZEME :

1 küçük karnıbahar

1 çorba kaşığı yağ

2 litre et suyu

1 tatlı kaşığı tuz

2 kahve fincanı un

1 su bardağı süt

İnce dilimlenmiş 1 küçük soğan

1/4 kereviz

1/4 pırasanın beyazı

YAPILIŞI :

Karnıbaharın yalnız dallarını keserek yıkayınız

Sonra bol kaynar suda 20 dakika haşlayınız

Üzerine soğuk su döküp soğutunuz

Sudan çıkarınız Teker teker dalların üzerlerindeki beyaz çiçekleri kesip, garnitür olarak bir tabağa koyup muhafaza ediniz

Dallarını da başka bir tabağa koyup muhafaza ediniz

Bir tencereye yağı koyup kızdırınız

Sebzeleri ilâve edip bir dakika kavurup karnıbahar dallarını, et suyunu ilâve edip kaynatınız

Sütle unu başka bir kapta iyice karıştırıp eziniz

Kaynayan çorba suyuna karıştırarak yedirip ağır ateşte 15 dakika kaynatıp süzünüz

Karnıbahar çiçeklerini de ilâve edip bir kere karıştırarak servis ediniz