



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINLANMIŞ KARNABAHAAR ÇORBASI

1 adet minik karnabahar  
3 diş sarımsak, ezilmiş ve kabuğu soyulmuş  
1 sarı soğan, kesilmiş  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
2 kaşığı tuz  
1 litre tavuk suyu  
1 su bardağı su  
1 bardak süt  
Taze öğütölmüş karabiber  
Frenk soğanı (isteğe bağılı)

Bir fırın tepsisine folya ile kapatıp içine karnabaharı çiçeklerine ayırarak koyun. Tuz sarmısak ve soğanıda ilave edip 30 dk. karnabaharı pişirin. Daha sonra bir tencerede karnabaharlar, sarmısak, soğanlar, zeytinyağ, su, tavuk suyu ve sütü ilave edip karnabahr yumuşayıncaya kadar pişirin. Blendırdan geçirip tuz ve karabiberini ayarlayıp taze soğan ile süsleyin.

