



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ KARNABAHAAR ÇORBASI

1 adet bütün karnabahar
3 adet havuç
2 adet soğan
Mantar
Dereotu
Himalaya tuzu
Karabiber
1/4 çay kaşığı hindistan cevizi
2 tutam toz zencefil
Zeytinyağı
Limon suyu

Karnabaharı yıkayıp çiçeklerine ayırın.Aynı şekilde havuç ve soğanıda kesin.Bir tencere içinde kaynatmaya başlayın.Bir miktar zeytinyağıda ekleyin. Hepsi piştiğinde zencefil ,hindistancevizi, tuz ve karabiber ile tatlandırın.Blendırdan geçirin. Mantarlarıda biraz yağ ile soteleyin.Biraz tuz ve dereotu serpin. Çorbanızı servis ederken limon suyu gezdirip mantarlar ile süsleyip ikram edin.

