



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ MUSKATLI KARNABAHAH ÇORBASI

- 1 tane karnabahar
- 1 çorba kaşığı un
- 4 bardağı su
- 2 çorba kaşığı margarin
- 1 çorba kaşığı hindistancevizi
- 1 dal yeşil soğan
- 1 su bardağı süt
- Yeteri kadar muskat rendesi
- 2 çay kaşığı tuz

Unu ve yağı tencereye koyup un kokusu çıkana kadar kavuralım. İçine sütü ve 4 su bardağı suyu ekleyip kaynamaya bırakalım. Karnabaharı çiçek çiçek ayırıp tencereye koyalım. Pişince blendırdan geçirip pürüzsüz bir hale getirelim. Tuzunu, hindistancevizini ve muskat rendesini koyup bir taşım daha kaynatalım. Servis kaselerine koyup üzerine ince kıyılmış soğanla süsleyip sıcak sunalım.

