



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNABAHAAR ÇORBASI (ANKARA)

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

1 adet karnabahar (1 kg)
3 adet pırasa
2 kaşık tepelene un
1 su bardağı süt veya 100 gr. krema
2 kaşık sıvı yağ
2 kaşık margarin
Tuz
Kırmızı biber

Pırasaların beyaz kısımları, ince ince kıyılır. Kıyılan pırasalar sıvı yağda iyice kavrulur. Üzerine un ilave edilip un kokusu gelene kadar kavrulmaya devam edilir. Yıkayıp doğranan karnabaharlar ilave edilir, oniki bardak su ile tencerenin ağzı açık olarak yumuşayana kadar pişirilir. Pişen karışım, randadan geçirilip, iyice ezilir. Ocağın üstüne konur, süt veya krema ilavesiyle beş dakika daha pişirilir. Eritilen margarine kırmızı biber katılır, üzerine dökülerek servis yapılır.

