KARNABAHAR ÇORBASI (ESKİŞEHİR)

Malzemeler:
5 su bardağı su
1/2 kilo karnabahar
1 büyük boy soğan
1 orta boy havuç
1/2 limon suyu
3 diş sarımsak
1/2 çay bardağı sıvı yağ
1 yumurta sarısı
2 yemek kaşığı un
Tuz ve karabiber

Hazırlanışı:
Tencereye sıvı yağı koyarak küp doğranmış soğanları pambeleşinceye kadar kavurun.Küçük parçalara ayrılmış karnabaharları da ekleyerek 10 dakika ateşte tutun.Küçük doğranmış haşlanmış havuçlarıda ekleyerek 2-3 dakika daha karıştırın.Daha sonra süzgeçle süzüp püre haline getirip tekrar tencereye alın.Yeterince tuz ve karabiber ekleyerek 20-25 dakika daha pisişirin.Ayrı bir kapta yumurta sarısı ile unu kaynamakta olan çorbadan 2-3 kaşık alarak birlikte çırpın.Terbiyeyi azar azar ve karıştırarak çorbaya katın.Üzereine limon katarak servise hazır hale getirin.

© lezzetler.com tarif no:52027 • adı:Karnabahar Çorbası (Eskişehir) • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:03.05.2024 - 11:39