



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNABAHAAR ÇORBASI (ESKİŐEHİR)

Malzemeler:

5 su bardađı su
1/2 kilo karnabahar
1 büyük boy sođan
1 orta boy havuç
1/2 limon suyu
3 diŐ sarımsak
1/2 çay bardağı sıvı yağ
1 yumurta sarısı
2 yemek kaŐıđı un
Tuz ve karabiber

HazırlanıŐı:

Tencereye sıvı yağı koyarak küp dođranmıŐ soğanları pambeleŐinceye kadar kavurun.Küçük parçalara ayrılmıŐ karnabaharları da ekleyerek 10 dakika ateŐte tutun.Küçük dođranmıŐ haŐlanmıŐ havularıda ekleyerek 2-3 dakika daha karıŐtırın.Daha sonra süzgeçle süzüp pre haline getirip tekrar tencereye alın.Yeterince tuz ve karabiber ekleyerek 20-25 dakika daha piŐirsin.Ayrı bir kapta yumurta sarısı ile unu kaynamakta olan çorbadan 2-3 kaŐık alarak birlikte çırpın.Terbiyeyi azar azar ve karıŐtırarak çorbaya katın.zereine limon katarak servise hazır hale getirin.