



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KARNABAHAAR ÇORBASI

5 su bardağı su
1/2 kilo karnabahar
1 adet soğan
1 adet havuç
1/2 limon suyu
3 diş sarımsak
2 yemek kaşığı margarin
1 adet yumurta sarısı
2 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı tuz ve karabiber

Tencereye margarinini koyarak küp doğranmış soğanları pembeleşene kadar kavurun küçük parçalara ayrılmış karnabaharları da ekleyerek 10 dakika ateştetütün küçük doğranmış havuçları da ekleyin 2-3 dakika daha karıştırın daha sonra süzgeçle süzüp püre haline getirin tekrar tencereye alın yeterince tuz ve karabiber ekleyerek 20-25 dakika daha pişirin ayrı bir kapta yumurta sarısı ile unu kaynamakta olan çorbadan iki üç kaşık alarak birlikte çırpın terbiyeyi azar azar ve karıştırarak çorbaya katın üzerine limon katarak servise hazır hale getirin.

