



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNABAHAAR ÇORBASI

<https://www.posta.com.tr>

1 küçük karnabahar
1 tane kuru soğan
1 tane patates
2 kaşık un
1 kaşık margarin
1 bardak süt
Su

Karnabaharı, soğan ve patatesi doğrayın ve tencereye koyun. Üzerine 5 parmak geçecek kadar su koyun, tuzunu ekleyin ve 20 dakika orta ateşte haşlayın. Margarin ve unu kavurun ve yavaş yavaş sütü ekleyin daha sonra çorbaya ekleyin. Hepsini blendırdan geçirin ve biraz daha kaynatın.

