KARNABAHAR ÇORBASI

1 Tutam Dereotu
1 Su bardağı Et Suyu
Yarım Adet Karnabahar
1 Çay bardağı Krema
1 Adet Kuru Soğan
3 Çorba Kaşığı Un
Sıvı Yağ
Su
Tuz
Süsü İçin:
1 Tutam Dereotu

Tenceremize sıvı yağı alıp, üzerine ince doğranmış kuru soğanı ekleyip kavuruyoruz. Soğanlar kavrulurken karnabaharı tahta üzerinde olabildiğince ince, maydanoz kıyar gibi doğruyoruz. Doğramış olduğumuz karnabaharları soğanların üzerine alıp çeviriyoruz. 4-5 dk. kavrulan karnabaharların üzerine un ilave edip karıştırmaya devam ediyoruz. Önce soğuk su sonra soğuk kremayı döküp, çırpma teliyle kaıştınp et suyunu ve sıcak suyu üzerine döküyoruz. Kaynamaya başlayınca çorbamızın kıvamını ayarlıyoruz. Tuzunu da ekledikten sonra orta hararetli ateşte karnabaharlanmız pişinceye kadar kaynatıp servis kâsesine alıyoruz. İnce doğranmış dereotuyla süslüyoruz. Krema yerine istenirse aynı ölçüde süt koyabilirsiniz.