



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNABAHAAR ÇORBASI

Anadolujet Magazin

1 orta boy karnabahar
1 orta boy kuru soğan
1 bebek patates
1 küçük boy taze kök rezene
1 yemek kaşığı tereyağı
1 bardak süt
2 bardak su
Fesleğen
Zeytinyağı
Tuz
Tane karabiber

Karnabaharları iri parçalara ayırın. Soğanı, patatesi ve kök rezeneği iri iri doğrayın. Karnabaharı ve doğradığınız malzemeyi tencereye koyup üzerini bir parmak geçecek kadar su ve süt ekleyin. Tereyağını, tuzu ve karabiberi de ekleyin. 15-20 dakika kadar orta ateşte pişirin. Piştikçe su buharlaşacak ama sakın su eklemeyin. Koyu kıvamda bir çorba olmasını istiyoruz. Bunu sağlamak için beyaz un ya da nişasta koymanıza gerek yok çünkü patates zaten bu işi layıkıyla yapacak. Piştikten sonra blender kullanarak malzemeleri püre hâline getirin. Fesleğeni ve zeytinyağını başka bir kapta blender ile bir-iki dakika çekin ve servis ederken bu enfes sosu çorbanızın üzerinde gezdirin.

