



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABAHAAR ÇORBASI

1 kg karnabahar
Yarım çay kaşığı rendelenmiş muskat
200 ml Pakmaya ŞefKrema
1 litre süt
Yarım çay kaşığı tuz ve bir tutam beyaz biber
3-4 dal dereotu veya maydanoz, kıyılmış
1-2 tatlı kaşığı tereyağı
Ekmek hamuru için:
250 gr buğday unu
Yarım paket Pakmaya Ekşi Mayalı Beyaz Ekmek Hacı
1 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı zeytinyağı
150 ml ılık su
1 dal taze kişniş
1 çay kaşığı deniz tuzu
Yarım çay kaşığı kimyon
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Hamuru için bir karıştırma kabına unu eleyin. Üzerine Pakmaya Ekşi Mayalı Beyaz Ekmek Hacı paketinin yarısını ve tuzu döküp kaşıkla iyice karıştırın. Zeytinyağını ve ölçülü suyu azar azar ilave ederek hamuru yoğurmaya başlayın. El ile pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika yoğurun.

Hamurun üzerini örterek ılık bir yerde, yarım saat bekletin.

Hamur mayalanınca kıyılmış taze kişniş ilave edin ve bir daha yoğurun.

Yağlanmış küçük bir tepsiye hamuru yayın. Üzerine 2 yemek kaşığı zeytinyağı döküp fırça ile her tarafına sürün. En son deniz tuzu serpin.

Hamurun üzerini tekrar örtüp bu şekilde yarım saat daha dinlendirin.

Hamur ikinci kez mayalanınca önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Pişen hamuru fırından alın. Küp küp kesip çorba ile birlikte servise hazır edin.

Çorba için karnabaharı küp küp doğrayıp tencereye aktarın. Süt ile Pakmaya ŞefKrema'yı ekleyin. Orta ateşte, kapağı açık olacak şekilde (köpürüp taşabilir) 20 dakika pişirin. Ocaktan alın. Muskadı, tuzu ve beyaz biberi ilave edin. Blenderde püre haline getirin. Tekrar ocağın üzerine alın. Birkaç taşım daha kaynatıp ocaktan alın.

Küp kesilmiş ekmekleri tereyağı ile birlikte tavada çevirin.

Çorbayı servis kaselerine paylaşın. Üzerine tereyağlı ekmek parçalarını ve kıyılmış dereotunu serpin. Sıcak sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:138784 • adı:Karnabahar Çorbası • gönderen:dolu • indirme tarihi:12.05.2025 - 01:37