



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNABAHAR ÇORBASI

1 tane küçük boy karnabahar
1 tane orta boy kuru soğan
1 tane orta boy patates
3 çorba kaşığı zeytinyağı
4 su bardağı sıcak et suyu
1 çorba kaşığı tereyağı
1,5 su bardağı süt
1 yemek kaşığı un
Yarım çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber

Karnabahar çorbasını yapmaya karnabaharları saplarından ayırarak başlayın. Yıkadıktan sonra karnabaharı, kabuklarını soyduğunuz patates ve kuru soğanı iri parçalar halinde keserek hazırlayın. Bir tencerede zeytinyağını kızdırın ve içine karnabahar, patates, kuru soğanı hafif bir renk alana kadar soteleyin. Sotelenen sebzelere sıcak et suyunu ekleyip orta ateşte 20-25 dakika kadar haşlayın. Çorbaya kıvam ve lezzet verecek terbiye karışımı için; tereyağını ayrı bir sos tenceresinde eritin. Unu katıp kokusu çıkana kadar kısık ateşte kavurun. Soğuk sütü azar azar katıp, topaklanmaması için bir çırpıcı yardımıyla sürekli karıştırdıktan sonra kıvam alan sosu ocaktan alın. Karnabahar ağırlıklı olmak üzere et suyunda haşlanan sebzelere hazırladığınız sos karışımını ekleyin. Ardından tuz ve karabiber ekleyin. Karnabahar çorbasını, kısık ateşte 5 dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alın. Pürüzsüz bir kıvam alması için çorbayı blenderdan geçirin. Üzerini dereotu ve fırınlanmış ekmekle süsleyebilirsiniz. Karnabahar çorbası hazır afiyet olsun.

Not: Karnabahar çorbasını kerevizle ya da havuçla yapanlar da var. Karnabahar çorbasına terbiye eklerken topaklanmaması için terbiyeye önce çorbadan bir kepçe ilave edin. Karıştırın ve çorbaya bu şekilde azar azar ekleyin.

