KARNABAHAR ÇORBASI

https://acunn.com

1 adet küçük boy karnabahar
1 adet orta boy patates
1 adet orta boy kuru soğan
2 adet kereviz sapı
3 yemek kaşığı zeytinyağı
4 su bardağı sıcak et suyu
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un
1,5 su bardağı süt
1/2 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber
Servisi için:
1/4 demet dereotu
1 su bardağı kruton (fırınlanmış ekmek küpleri)

Kök kısmını kestikten sonra çiçeklerine ayırdığınız karnabaharların sap kısımlarını kısaltın. Bol suda yıkadıktan sonra fazla sularını süzdürün ve kabuklarını soyduğunuz patates ve kuru soğanı iri parçalar halinde kesin.
Kereviz sapını ince ince doğrayın.
Zeytinyağını geniş bir tencerede kızdırdıktan sonra karnabahar, patates, kuru soğan ve kereviz sapı parçalarını hafif bir renk alana kadar soteleyin.
Sotelenen sebzelere sıcak et suyunu katıp 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.
Son olarak, tuz ve taze çekilmiş tane karabiber eklediğiniz karnabahar çorbasını, kısık ateşte 5 dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alın.
Pürüzsüz bir kıvam alması için blenderdan geçirdiğiniz çorbayı sıcak olarak servis edin.
Dereotuyla süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:154047 • adı:Karnabahar Çorbası • gönderen:toybelen • indirme tarihi:21.05.2024 - 18:21