KARNABAHAR ÇORBASI

500 gr karnabahar
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan
1 diş sarımsak
1 adet patates
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı muskat rendesi
Su
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
1 su bardağı süt
Üzeri için:
Kruton
Maydanoz
Karabiber

Karnabaharı iyice yıkayıp çiçek küçük parçalara ayırın.
Patates, soğan ve sarımsağı soyup iri küpler halinde doğrayın.
Arçelik Ankastre Ocak'ta derin bir tencereye zeytinyağını alıp ısıtın.
Soğanı alıp yağda kavurmaya başlayın.
Ardından patatesi ve sarımsağı ekleyip kavurmaya devam edin.
Küçük parçalara ayırdığınız karnabaharları da ilave edip birkaç dakika daha kavurun.
Sebzelerin üzerini geçecek kadar suyu ve tuzu da ekleyip tencerenin kapağını kapatın ve 25-30 dakika Arçelik Ankastre Ocak'ta pişmeye bırakın.
Bu sırada çorbanın meyanesi için Arçelik Ankastre Ocak'ta bir tavaya tereyağını alın.
Isınan tereyağında unu kokusu çıkana kadar karıştırarak kavurun.
Üzerine 1 su bardağı sütü ilave edin ve hızlıca karıştırmaya devam edin.
Ocakta pişen karnabahar tenceresini açın ve içine azar azar hazırladığınız bu meyaneden ekleyip topaklanmaması için karıştırın.
Ardından Arçelik Resital El Blender'ı ile tüm çorbayı pürüzsüz hale gelene kadar çekin.
Çorbanın içerisine karabiber ve muskat rendesini karıştırın.
Sıcak çorbanızı servis kasenize alın.
Üzerine karabiber serpip kruton koyun ve maydonoz ile süsleyip servis edin.

© lezzetler.com tarif no:161172 • adı:Karnabahar Çorbası • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:14.05.2024 - 17:55