



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNABAHAAR ÇORBASI

Karnabahar

Havuç

Bezelye

Patates

Domates

Un

Tuz

Tereyağı

Bir tencerede 2 kaşık un bir kaşık tereyağı ile kavrulur. Soğuyunca suyunu koyup minik minik doğranmış havuç, patates, domates ve bezelye eklenir. Karnabahar çabuk piştiği için diğer sebzelerden sonra katılır. Tuzu da konup kısık ateşte pişirilir. Sebzeler pişince çorbamız olmuş demektir. Karnabaharların küçük çiçekler halinde renkli sebzelerin aralarında görünmesi çok şık oluyor. Havuç, patates ve bezelyeyi dondurulmuş garnitür olarak da kullanabilirsiniz. Karabiberle ve bol limonla servis uygundur.

