



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARNABAHAAR ÇORBASI

En küçük karnabahar  
Yarım patates  
Yarım soğan  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
Yarım yemek kaşığı un  
Bir tatlı kaşığı tereyağı  
Yarım su bardağı süt  
Bir diş sarımsak  
Yarım çay kaşığı tuz  
Karabiber  
Fesleğen

Karnabaharları küçük parçalara ayırın.  
Derin bir tencerenin içine koyup üzerine bir litre su ilave edin.  
Karnabaharlar kaynarken patatesin kabuklarını kesip içine ekleyiniz.  
Daha sonra bir tavada zeytinyağı ve tereyağını ilave edip üzerine unu koyup kavurun.  
Sütü koyup karıştırdıktan sonra baharatları ekleyin.  
Karışımı daha sonra karnabaharların üzerine döküp karıştırın.  
3-4 defa blendırdan geçirin.  
2 su bardağı daha su ilave edin.  
15 dakika kaynattıktan sonra ocaktan alın.

