



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNABAHAAR ÇORBASI

Fatih Belediyesi

1 Orta boy karnabahar
1 adet patates
1 adet soğan
2 diş sarımsak
2-3 yemek kaşığı zeytinyağı
4-5 yaprak ada çayı
250 ml süt
500 ml tavuk suyu
Tuz
Karabiber

Karnabaharları bol suda yıkayın ve süzün iri iri doğrayın. Soğanı, patatesi ve sarımsağı doğrayın. Soğanı orta boy bir tencereye alın ve zeytinyağı ile şeffaflaşınca kadar soteleyin ve sarımsak, ada çayı, patates ve karnabaharı ekleyip sotelemeye devam edin. Tavuk suyunu, sütü, tuzu ve karabiberi ekleyip kısık ateşte pişirmeye bırakın. Pişen çorbayı blenderdan geçirin ve 5-6 dakika daha kısık ateşte kaynamaya bıraktığınız çorbayı ocaktan alıp servis edebilirsiniz.

