



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## KARNABAHAAR ÇORBASI

1 adet karnabahar  
1 yemek kaşığı tereyağı  
2 kahve fincanı un  
1 bardak süt  
Yarım limon suyu  
1 kutu krema  
Tuz  
Karabiber

Karnabaharın sapı çıkarılır ve çiçeklerine ayrılır. 3-4 çiçek ayrılıp geri kalanı doğranır. Kaynamakta olan 6 su bardağı suya atılır. 15 dakika kadar kaynatılır. Diğer tarafta yağ eritilir. Azar azar un ilave edilir. Karıştırmaya devam edilir, yavaş yavaş süt eklenir. 1-2 kepçe de karnabaharın suyundan alınıp içine katılır. Boza kıvamına gelen karışım karnabaharın suyuna azar azar yedirilerek ilave edilir ve tekrar kaynaması için ateşin altı yakılır. Ara ara karıştırılır ve karnabaharlar içine atılır. 10-15 dakika da bu şekilde pişirilir. Karnabaharlar iyice yumuşadıktan ve çorba ılıdıktan sonra bir el mikseriyle çorba pütürsüz hale getirilir ve daha önceden ayırdığımız karnabaharlar içine atılır. 5 dakika kadar da bu şekilde haşlanır ve ara sıra karıştırılır. Servis edileceği zaman limon suyu, yumurta sarısı ve krema çırpılıp çorbaya ilave edilir. Sıcak olarak servis yapılır.



Fotoğraf "murat akbak" tarafından gönderildi. 08.11.2016