



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABAHAR ÇORBASI

8 bardak et suyu
4 çorba kaşığı margarin
1 orta boy karnabahar
2 havuç
2 orta soğan
yarım kahve fincanı un
tuz

Bir tencereye ayıklanmış ve küçük parçalara ayrılmış karnabahar ile halkalara doğranmış 2 orta havuç koyun. Üstlerini kaplayacak kadar su ile 1 çorba kaşığı da tuz ilave edin. Karnabahar pişip de iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar haşlayın. Sularını süzün ve bir tarafa bırakın. Diğer taraftan da bir tencereye 4 çorba kaşığı margarin ile küçük kesilmiş 2 orta soğan koyarak soğanlar hafifçe pembeleşinceye kadar kavurun. Sonra havuçları da koyarak bunları 5 dakika kadar kavurun. Tencereye yarım kahve fincanı un ilave ederek tekrar hepsini 3 dakika daha kavurun. Bunlara et suyunu katarak, tencerenin kapağını kapatın ve 10 dakika daha kaynatın. Ateşten alarak tenceredeki suyu bütün sebzeleriyle birlikte süzgeçten geçirin ve tekrar ateşe oturarak, bir taşım daha kaynatın. Kaseye alarak servis yapın.