



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNABAHAAR ÇORBASI

Malzemeler:

1 adet küçük karnabahar
2 adet soğan
2 çorba kaşığı margarin
2 su bardağı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı hindistancevizi
1 tatlı kaşığı toz hardal
2 su bardağı süt
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
Yeteri kadar tuz

Hazırlanışı:

Soğanı soyup küçük küçük doğrayın. Margarini tencerede eritip soğanı pembeleşinceye kadar kavurun. Karnabaharı yıkayıp doğrayın ve tencereye ekleyin. Üzerine tavuk suyu, hindistancevizi ve hardal tozunu ilave edip karıştırın. 20 dakika pişirin. Kaşar peynirinin yarısını, tuz ve sütü ilave ederek kısık ateşte 5 dakika daha pişirin. Çorbayı servis kaselerine paylaştırıp üzerine kırmızı toz biber ve kalan kaşar peynirini serperek sıcak servise sunun.