



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABAHAAR ÇORBASI

1 Adet küçük karnabahar
4-5 su bardağı su
1 su bardağı krema
1 adet yumurta sarısı
3 yemek kasığı tereyağ
Tuzot
Pul biber
Yarım limon suyu

Karnabaharları yarım limon suyu ve tuzot katılmış suda haşlayıp süzün.
Çiçekleri küçük küçük doğrayın. Unu, yumurta sarısını, ve tuzu ekleyin. 5 su bardağı su karıştırın. Kiyilmiş karnabaharları katıp karıştırarak karıştırarak pişirin. Kremayı ilave edip 5 dakika daha kaynatıp atesten alın. Tereyağını kızdırıp pul biberi ekleyip çorbanın üzerine gezdirip sıcak olarak servis yapın.