KARNABAHAR ÇORBASI

1 büyük kanabahar
800 gr (4 su bardağı) tavuk suyu
1 kahve kaşığı tuz
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
6 çorba kaşığı un
200 gr (1 su bardağı) süt
1 çay kaşığı karabiber
1 yumurtanın sarısı
2 çorba kaşığı krema
1 çay kaşığı limon suyu

Karnıbaharın kalın sapını ve yeşil yapraklarını ayıklayıp atınız; çiçeklerini ayırarak süzgeçte soğuk suyla yıkayınız. 10 çiçek ayırıp ötekileri irice doğrayınız.
Orta boy bir tencerede tavuk suyunu tuzla kaynatıp bütün çiçekleri içine atarak 10 dakika pişiriniz. Delikli kepçeyle karnabaharları çıkarıp bir kenara koyunuz. Tavuk suyunu saklayınız.
Büyük bir tencerede tereyağı orta ateşte eritiniz. Unu katıp tahta kaşıkla karıştırarak 1-2 dakika kavurunuz (karışımın kahverengi olmamasına dikkat ediniz, yoksa çorbanın rengi koyulaşacaktır). Bir kenara ayırdığımız tavuk suyunu ve sütü azar azar, pürtükleştirmeden tenceredeki yağ-un karışımına katarak, ateşin altını açıp kaynatınız.
Kaynamaya başlayınca ateşi kısıp 2-3 dakika yavaş yavaş pişiriniz. Doğranmış kamıbahar çiçeklerini ve biberi katıp kapağı yarı kapalı olarak 15 dakika, karnabaharlar kolayca ezilecek kıvama gelene kadar pişiriniz.
Tencereyi ateşten alıp içindekileri bir kasenin üstüne oturtulmuş ince süzgece boşaltınız. Tahta kaşıkla, karnbaharları ezerek süzgeçten geçiriniz.
Süzülmüş çorbayı tekrar tencereye boşaltınız. Orta boy bir kasede yumurta sarısını ve kremayı çatalla çırpıp çorbadan kaşık kaşık alıp katarak (en az 8 çorba kaşığı) karıştırınız. Bu karışımı yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak yeniden çorbaya katınız. Bütün bıraktığınız karnabahar çiçeklerini de çorbaya katıp, orta ateşte 2-3 dakika sürekli karıştırarak pişiriniz. (Çorbanın pürtüklenmemesi için kaynamamasına dikkat ediniz.)
Limon suyunu katıp çorbayı tattıktan sonra, gerekiyorsa tuz ve biber ekleyip tencereyi ateşten alınız. Çorbanızı çorbalığa yada ayrı çorba kaselerine boşaltarak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:61488 • adı:KARNABAHAR ÇORBASI • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:08.05.2025 - 17:49