KARNABAHAR ÇORBASI

15 Gr Sana Klasik
1 Yeterince tuz
1 Yeterince kekik
1 Yeterince Kırmızı pulbiber
1 Adet soğan
700 ml sebze suyu
1 Adet patates
400 ml süt
1 Adet küçük karnabahar

Yağı tencerede eritin. Soğanları iri küp şeklinde doğrayıp yağda pembeleşinceye kadar kavurun. İri doğranmış patates ve karnabaharı, sebze suyunu, süt ve tuzu ekleyin. Orta ateşte kaynamaya bırakın. Sebzeler tamamen yumuşayınca mutfak robotundan geçirerek pürüzsüz hale getirin. Tekrar tencereye alıp bir taşım kaynatın ve kaselere paylaştırın. Üzerine pulbiber ve kekik serpiştirerek sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:79994 • adı:Karnabahar Çorbası • gönderen:başar • indirme tarihi:23.05.2024 - 02:23