



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABAHAAR ÇORBASI

200 gram karnabahar
1 soğan
2 orba kaşığı un
1 yumurta sarısı
2 orba kaşığı yoğurt
1 orba kaşığı tereyağı
5 dal dereotu
6 su bardađı su

Rendelenmiř soğanı ve tereyağını kavurun. zerine ince kıyılmış karnabaharları da ekleyip karıştırmaya devam edin. Suyunu zerine döküp 5 dakika pişmeye bırakın. Ayrı bir yerde yumurta sarısı, yoğurt ve unu iyice çırpın. Tenceredeki suyun içinden biraz üzerine döküp ılıştırın. Daha sonra çorbanın içine boşaltıp 10 dakika kaynatın. Kıyılmış dereotunu katıp karıştırın ve sıcak servis yapın.