



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KARNABAHAAR ÇORBASI

1 adet karnabahar  
1/2 limonun suyu  
2 orba kaşığı sıvı yağ  
2 orba kaşığı un  
1 su bardađı süt  
6 su bardađı su  
1 ay bardađı arpa řehriye  
1 orba kaşığı tereyağı  
1 ay kaşığı toz biber  
Tuz

Karnabaharı çiçeklerine ayırın, tuzlu ve limonlu suda beş dakika haşlayıp szn. Unu, rengi dönene kadar sıvı yağda kavurun. zerine süt ve suyu ekleyin, kaynayana dek karıştırın. şehriyeyi de ekleyip 15 dakika pişirin. Tencereye karnabaharları ilave edin. Tuzunu ayarlayın. 10-15 dakika daha pişirin. zerine tereyağında yakılmış kırmızı biber gezdirerek servis yapın.