



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNABAHAAR ÇORBASI

1 adet karnabahar
1/2 limonun suyu
2 çorba kaşığı sıvı yağ
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
6 su bardağı su
1 çay bardağı arpa şehriye
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı toz biber
Tuz

Karnabaharı çiçeklerine ayırıp tuzlu ve limonlu suda beş dakika haşlayıp süzün. Unu rengi dönene kadar sıvı yağda kavurun. Daha sonra üzerine süt ve suyu ekleyin, kaynayana dek karıştırın. Ardından şehriyeyi de ekleyip 15 dakika pişirin. Tencereye karnabaharları da ilave edip tuzunu ayarlayın. 10-15 dakika daha pişirin. Çorbanın üzerine tereyağında yakılmış kırmızı biber gezdirerek servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 05.04.2023