



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEREVİZLİ KARNABAHAAR ÇORBASI

2 kg et suyu (8 bardak)  
1 kg karnabahar  
150 gr kereviz (1 büyükçe)  
80 gr tereyağı (4 çorba kaşığı)  
25 gr un (1/2 kahve fincanı)  
150 gr süt (3/4 bardak)  
2 yumurtanın sarısı  
tuz (1 çorba kaşığı)

Bir tencereye ayıklanmış ve doğranmış karnabahar, kereviz kökü, tuz ve ağzına kadar su konularak, 30 dakika kaynatılır. Sebzeler yumuşayınca suyu dökülür ve sebzeler bir tarafa bırakılır. Sonra, tencereye tereyağı konup hafifçe ısıtılır, üzerine haşlanmış sebzeler katılır ve 5 dakika kavrulur. Bundan sonra et suyu ilâve edilir ve bir taşım kaynatılır. Çorba iri delikli bir süzgeçten geçirilir. Süzgeçte kalanlar tahta kaşıkla bastıra bastıra ezilir ve yeniden kaynatılır. Bir kuşaneye iki yumurtanın sarısı ile süt konarak çatalla çırpılır. Bu iş de bittikten sonra bu, kaynamakta olan çorbaya ilâve edilir. İyice karıştırılır ve biraz daha kaynatıldıktan sonra ateşten indirilir.