



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KREMALİ KARNABAHAAR ÇORBASI (7 AY)

200 gr karnabahar çiçeği  
2 çorba kaşığı krem peynir (% 40 yağ)  
25 ml tavuk suyu  
1 tutam hindistancevizi tozu

Karnabaharı parçalara ayırın çok iyi yıkayın. Bir tencereye suyu karnabaharları, ardından, tavuk suyunu ekleyin, kapağı kapatın ve düşük ısıda bir saat kaynatın. Bu süre sonunda krem peyniri ve hindistancevizini katıp ateşi kapatın. Çorba hazır.

---