



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI KARNABAHAAR ÇORBASI

- 1 büyük kase minik karnabahar çiçeği
- 1 kutu krema
- 3-4 bardak su
- 1 çay kaşığının ucu karabiber
- Dereotu
- Tuz
- 1 adet soğan
- 3 yemek kaşığı un
- Sıvıyağ
- Bir parça tereyağı
- 2 adet defne yaprağı
- 2 diş sarımsak

Öncelikle bir miktar sıvıyağ ile tereyağ eritilip yemeklik doğranan soğanlar öldürülür. Bir tarafta daha önceden karnabahar minik minik çiçeklere ayrılır. Saplar kesilip elle ufalanır. Soğanlara un ilave edilerek bir iki dakika sotelenir. Daha sonra minik karnabahar çiçekleri katılır. 3-4 dk. onlarla birlikte çevrilip bir iki bardak su ve krema ilave edilir. 2 diş sarımsak içine minicik doğranır. 2 adet defne yaprağı katılır. Tuz ve karabiberi eklenir. Çorba pişirilir. Dilerseniz normal su yerine bir bardakta et suyu ilave edebilirsiniz. Karnabaharlar iyice yumuşayınca çorbamız içmeye hazırdır. Defne yaprakları içinden alınıp minik kıyılmış deretoutda ilave edilip bir iki dakika sonra servis edilir.

