



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI KARNABAHAH ÇORBASI

1 küçük karnabahar
2 çorba kaşığı un
1 dolu öorba kaşığı tereyağı
8 su bardağı su
1 su bardağı krema
Yarım limon
1 tatlı kaşığı tuz

Un ve tereyağı kavrulur. Üzerine 4 su bardağı su konur kaynatılır. Ufak parçlara ayrılmış karnabahar eklenir. Yumuşayınca blenderden geçirilir. Tekrar tencereye aktarılır. Üzerine tuz ve 4 su bardağı kaynar su eklenir. Bir tık kaynayınca krema ve limon ilave edilir.



Fotoğraf "Pastacı" tarafından gönderildi. 29.07.2020