



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREMALİ KARNABAHAAR ÇORBASI

1 orta boy karnabahar  
1/4 bardak tereyağı  
2 çorba kaşığı ince kıyılmış soğan  
1/4 bardak ince doğranmış kereviz ve sapı  
2 çorba kaşığı un  
4 bardak et suyu  
2 bardak süt  
Tuz  
Kırmızı biber  
Rende kaşarpeyniri

Karnabaharı hafif tuzlu soğuk suda baş aşağı koyarak 15 dakika bırakın. Süzerek parça parça koparın. Kafi miktar kaynamış suya koyup ağzını kapatmadan haşlayın. Suyunu süzün. Karnabaharı kevgirden geçirin. Tereyağını eritin. İçine soğan ve kerevizleri katarak yumuşayıncaya kadar sote edin. Un ilave edin. Pembeleşince et suyunu azar azar koyun. Karıştırarak kaynama dercesine getirin. Püre halindeki karnabaharı, sütü, yeteri kadar tuz ve biberi içine ilave edin. Rendelenmiş peynir serpererek derhal servis yapın.