



## KREMALI KARNABAHAAR ÇORBASI

- 1 adet karnabahar
- 1 çay bardağı krema
- 3 adet taze soğan
- 1 tutam beyaz biber, tuz

Karnabaharı çiçeklerine ayırıp, bir tencereye koyun ve üzerini bir parmak geçecek kadar su ekleyin. Taze soğanların beyaz kısımlarını uzun uzun kesip, tencereye ekleyin. Tuzunu da ilave edip, 25-30 dakika pişirin. Haşlanmış karnabaharları suyuyla birlikte blendere koyun. Krema ve beyaz biberi ekleyip, birlikte çekin. Taze soğanla süsleyin.



Fotoğraf "kaide" tarafından gönderildi. 09.11.2014