



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI KARNABAHAAR ÇORBASI

- 1 adet karnabahar
- 1 ay bardađı krema
- 3 adet taze sođan
- 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 ekin. Taze soğanla süsleyin.



Fotođraf "kaide" tarafından gönderildi. 09.11.2014