



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PARMESAN PEYNİRLİ KARNABAHAH ÇORBASI

1 adet minik karnabahar
3 bardak su
1 adet soğan
Taze yeşil soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
2 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı tuz
1 tutam karabiber
1 tutam muskat
1 tutam kişniş
Parmesan peyniri

Karnabaharın yeşil yapraklarını soyup parçalayıp üstünü geçecek kadar su koyup 7-10 dk. arası haşlayıp süzün. Daha sonra blendırdan geçirin ve püre yapın. Yeşil soğanın sadece beyaz kısımlarını minik minik kesip çeyrek bardak kadar bir miktar hazırlayın. Soğanı yemeklik doğrayın. Soğanları tereyağ ile sotelemeye başlayın. 1 bardak sütte ekliyerek soğanlar yumuşayınca kadar pişirin. Sonra 1 yemek kaşığı un ve kalan sütüde döküp karıştırarak pişirin. Kaynayınca karnabahar püresini de ekleyin. Baharatları da ekleyin. Peyniri güzelce rendeleyip bir süre daha karıştırın. Ateşten alıp 10 dk. dinlendirip servis yapın.

