



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PASTIRMALI KARNABAHAH ÇORBASI

- 1 kase karnabahar
- 1 orba kaşığı un
- 2 orba kaşığı margarin
- 1 su bardađı süt
- 1 su bardađı et suyu
- 1 kase mısır
- 2 ay kaşığı tuz
- 1 su bardađı su
- 1 tutam pastırma
- 1 demet dereotu

Karnabaharı çiçeklerine ayırıyoruz ve tencereye koyuyoruz. Üzerini geçecek kadar sıcak su döküyoruz. Kapağını kapatarak haşlamaya bırakıyoruz. Ayrı bir tencereye unu ve yağı alarak beraber kavuruyoruz. Un kokusu çıkana kadar kavurduktan sonra sütü döküyoruz. Çırpma teliyle karıştırıyoruz. Et suyunu da döküyoruz. Haşlanmış olan karnabaharı suyuyla beraber diğer tencereye aktarıyoruz ve karıştırıyoruz. zerine biraz daha sıcak su koyuyoruz. Mısırı ilave ediyoruz. Kaynayıp kıvamı ortaya çıkınca altını kapatıyoruz. zeri için pastırmayı kp doğruyoruz. Bir tavaya az yağ koyuyoruz ve pastırmayı soteliyoruz. orbamızı servis ederken üzerine pastırma ve dereotu koyuyoruz.