



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI KARNABAHAH ÇORBASI

- 1 kase karnabahar
- 1 çorba kaşığı un
- 2 çorba kaşığı margarin
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı et suyu
- 1 kase mısır
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı su
- 1 tutam pastırma
- 1 demet dereotu

Karnabaharı çiçeklerine ayırıyoruz ve tencereye koyuyoruz. Üzerini geçecek kadar sıcak su döküyoruz. Kapağını kapatarak haşlamaya bırakıyoruz. Aynı 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. Üzerine biraz daha sıcak su koyuyoruz. Mısırı ilave ediyoruz. Kaynayıp kıvamı ortaya çıkınca altını kapatıyoruz. Üzeri için pastırmayı küp doğruyoruz. Bir tavaya az yağ koyuyoruz ve pastırmayı soteliyoruz. Çorbamızı servis ederken üzerine pastırma ve dereotu koyuyoruz.