



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PASTIRMALI KARNABAHAH VE KEREVİZ ÇORBASI

1 kg. karnabahar  
1 adet büyük boy kereviz  
4 çorba kaşığı tereyağı  
1/2 kahve fincanı un  
2 adet yumurtanın sarısı  
2 çay bardağı süt  
8 su bardağı ılık et suyu  
Tuz  
Üzerine:  
4 dilim pastırma  
2 çorba kaşığı tereyağı

Karnabahar ve kerevizi bir tencereye alın. Üzerlerini geçecek kadar su ekleyerek, sebzeler yumuşayana kadar pişirip süzün. Daha sonra blender'dan geçirin. Tereyağını bir tencerede kızdırıp unu ilave edin ve kavurun. Üzerine et suyunu, sebzeleri ve tuzu ekleyip 10 dakika pişirin. Bir kaptaki yumurta sarısı ve sütü çırpın. Çorbanın altını kısip üzerine karışımı ekleyin. Karıştırıp ocaktan alın. Pastırmayı ince ince kıyıp tereyağında kavurun. Çorbanın üzerine ekleyerek servis yapın.