



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KARNABAHAAR ÇORBASI (İRLANDA)

3 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet kutu soğan
3 adet pırasa
1 adet karnabahar
1 adet patates
2 litre tavuk ya da sebze suyu
200 gram çedar peyniri
2 yemek kaşığı kıyılmış dereotu
Tuz
Karabiber

Pırasaların yeşil kısımlarını ayırın.
Beyazlarını ikiye bölüp ince ince kıyın.
Soğanı yemeklik, patatesleri küp küp doğrayın
Karnabaharı çiçeklerine ayırın.
Tereyağı ve zeytinyağını tencerede kızdırıp soğanları ve pırasaları yağda 3-4 dakika soteleyin.
Ardından karnabaharları, patatesleri, tavuk suyunu, tuzu ve karabiberi ilave edin.
Kaynayınca altını kısın ve 20 dakika kısık ateşte pişirin.
Bu esnada çedarı rendeleyin.
Sebzeler yumuşayınca çorbayı el blender?ıyla pürüzsüz bir kıvam alana kadar ezin.
Peyniri ve dereotunu ekleyip karıştırın.
Gerekirse tuz ve karabiber ilave edip sıcak servis edin.

