



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SAFRANLI SUSAMLI KARNABAHAH ÇORBASI

Ufak boy karnabahar
1 çimdik safran
1 kutu krema
3 yemek kaşığı un
1,5 lt et suyu ya da bulyon
Susam
2 yemek kaşığı margarin

Karnabaharı temizleyip küçük parçalara ayırın et suyu ile haşlayın.
Margarinde unu kavurun, karnabaharın suyu ile açarak çorbaya ilave edin.
Blendırla karnabaharı öğütün.
İçine safran, krema tuz ilave edip bir taşım kaynatın.
Çorba bekledikçe koyulaşırsa bir miktar kaynar su ile kıvamın ayarlayın.
Kavrulmuş susamla servis yapın.

