



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ KARNABAHAAR ÇORBASI

Karnabahar Yarım
Süt 3 bardak
Tereyağı 1 yk
Su 1 sb
Tuz 2 çk
Dereotu 1/2
Sarımşak 2 adet
Karabiber 1 çk

Bir tencereye tereyağı ve sarımşaklar atılıp kavrulur, ardından karnabahar, su ve süt ilave edilerek kaynatılır. Karnabaharlar yumuşayınca içerisine tuz, karabiber ilave edilir ve blenderdan geçirilir. Dereotu ince ince doğranır ve içerisine ilave edilir; ocaktan alınıp sıcak olarak servis edin.
