



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ KARNABAHAH ÇORBASI

<https://www.elele.com.tr>

1 kg karnabahar
200 ml krema
1 litre süt
1 çay kaşığı rendelenmiş muskat
1 çay kaşığı tuz
Bir tutam beyaz biber
2-3 dal Frenk soğanı
Servis önerisi:
4 dilim baget ekmeğ
1 diş sarımsak
1 su bardağı rendelenmiş mozzarella peyniri

Karnabaharı küçük çiçeklere ayırıp yıkayın ve bir tencereye alın. Sütü ve kremayı ekleyin. Orta ateşte 20 dakika pişirin. Ocaktan alın, muskatı, tuzu ve beyaz biberi ekleyin. Blenderde püre haline getirin. Tekrar ocağın üzerine alın, birkaç taşım kaynatıp sıcak servis yapın. Taze çekilmiş beyaz biber ve ince doğranmış frenk soğanı serpin. Servis için, dilimlenmiş baget ekmeğın üzerine havanda ezilmiş sarımsak sürün. Her bir dilim ekmeğın üzerine rendelenmiş mozzarella peyniri serpin. Üst ızgarada ısıttığınız 200 dereceye ayarlı fırına yerleştirin. Peynirler eriyip kızarıncaya fırından alın. Sıcak çorbanın yanında servis yapın.

