

## Karnabahar Corbasi

### Malzemeler

400 gram karnabahar

1 adet orta boy sogan

1 yemek k. tereyagi

2 yemek k. zeytinyagi

1 yemek k. tepeleme un

1 su b.soguk sut

4 su b. kaynar su

1 cay k. karabiber

1 tatli k. tuz

Maydanoz

### Yapilisi

Sogani soyun ve yemeklik dograyin. Maydanozu kiyin. Karnabahari yikayin ve suzun. Tencere icerisine karnabahar ve uzerini kapatacak miktarda su koyun. Karnabahari suda 15 dakika en dusuk isida haslayin. Ardindan haslanmis karnabahari, yemeklik olarak ince dograyin. Haslama suyu, corbaya su verilirken 4 su bardagi olcusune tamamlanarak kullanılacak. 1 yemek kasigi tepeli unu, bir kaseye koyun. Uzerine 1 su bardagi sut ekleyin ve cirpma teli ile cirpin.

Tencerenin icine zeytinyagi, tereyagi koyun ve isitin. Uzerine sogani ekleyin ve dusuk isida kavurun. Ardindan karnabahar, 4 su bardagi kaynar su ve corbanin sosunu ekleyin, karistirin. 15 dakika sonra corbaniz hazir. Tuz, karabiber ve maydanozu corbaniza ekleyip servis yapabilirsiniz.