

Kremali Karnabahar Corbasi

Malzemeler

- 1 adet orta boy karnabahar
- 1 bardak sut
- 8 yemek kasigi hazir cig krema
- 2 yemek kasigi un
- 1 yemek kasigi margarin
- 1 cay kasigi karabiber
- 1 cay kasigi tuz

Yapilisi

Oncelikle karnabaharlari kaynayan suda 10 dakika haslayalim.
Cicekli bolumunden birkac tane ayirip geri kalanini mikserden gecirelim.
Tencereye margarin ve un koyup, 2-3 dakika kavuralim.
Sut, 8 bardak su ve cekilmis karnabaharlari ilave edip, karistirarak kaynatalim.
Kremayi ve ayirdiginiz karnabaharlari icine katip, karabiber attiktan sonra atesi sondurelim.
ellerimize saglik.