

Sütlü Karnabahar Çorbası

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 600 g karnabahar
- 1 küçük kuru soğan
- 1 küçük patates
- 2 su bardağı süt
- 3 su bardağı sebze suyu
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Bir tutam muskat
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

600 g karnabahar, 1 küçük kuru soğan ve 1 küçük patates malzemelerini ölçün. Sebze ve meyveleri bol suyla yıkayıp tamamen kurutun. Pişen ve çiğ tüketilen bileşenler için ayrı kaplar kullanın; fırın gereken tariflerde fırını önceden ısıtın. Bütün malzemeleri başlamadan önce tezgâha almak pişirme süresinin ve kıvamın kontrolünü kolaylaştırır. Doğranan parçaları benzer büyüklükte tutun; böylece biri dağılırken diğeri sert kalmaz. Sütlü, yumurtalı, etli veya tavuklu malzemeleri kullanacağınız ana kadar buzdolabında bekletin. Servis saatini hesaba katarak sıcak ve soğuk bileşenlerin hazırlık sırasını önceden belirleyin.

Servis Önerisi:

Çorbayı sıcak olarak, yanında kızarmış ekmek veya mevsim salatasıyla servis edin. Porsiyonları hazırladıktan sonra uzun süre açıkta bekletmeyin; eşlikçileri ana tarifin tadını bastırmayacak ölçüde ve mevsime uygun seçin.

Yapılışı:

Kiraz'ın Mutfağı

1. Malzemeleri hazırlayın:

- 600 g karnabahar, 1 küçük kuru soğan ve 1 küçük patates için gerekli ayıklama, yıkama ve doğrama işlemlerini tamamlayın.
- Sebzeleri benzer büyüklükte keserek eşit sürede yumuşamalarını sağlayın.

2. Aroma tabanını kurun:

- Yağ ve aromatik malzeme kullanılan tariflerde bunları tencerede yakmadan kısa süre çevirin; baharatları ardından ekleyin.
- Ana sebze, tavuk veya tahıl bileşenini ilave ederek malzemeleri birkaç dakika karıştırın.

3. Çorbayı pişirin:

- Sıcak suyu veya suyu ekleyip tencerenin kapağını aralık bırakın.
- Malzemeler tamamen yumuşayana kadar kontrollü ateşte pişirin; gerekirse yüzeydeki köpüğü alın.

4. Kıvamı tamamlayın:

- Tarifin yapısına göre çorbayı pürüzsüz çekin, taneli bırakın veya terbiyeyi ılıştırarak ekleyin.
- Tuzunu son aşamada ayarlayıp birkaç dakika dinlendirdikten sonra servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Sebzeler kaşıkla kolayca ezilmeli; çorba ne su gibi ince ne de soğudukça katılaşacak kadar koyu olmalıdır. Terbiyeli çorbalarda kesilme, taneli çorbalarda çiğ tahıl kalmamalıdır. Kıvamı koyuysa sıcak suyu azar azar ekleyin; fazla sıvıysa kapağı açık birkaç dakika daha kaynatın.

Saklama:

Yemeği oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden sığ bir kaba aktararak soğutun. Buzdolabında iki güne kadar saklayın ve yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınacak şekilde yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Muskatı çok az kullanmak karnabaharın tadını bastırmadan sütlü aromayı tamamlar.

Kiraz'ın Mutfağı