Kremalı Karnabahar Çorbası

Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 1 orta boy karnabahar
- 1 küçük patates
- 1 kuru soğan
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 5 su bardağı sebze suyu
- 1 su bardağı süt
- 1/2 su bardağı krema
- Tuz, karabiber ve muskat

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Sebzeleri eşit büyüklükte doğrayın ve kullanılacak sıcak suyu önceden hazırlayın. Sütlü veya yoğurtlu bileşenleri oda sıcaklığına yaklaştırmak kesilme riskini azaltır.

Servis Önerisi:

Kavrulmuş karnabahar parçaları ve karabiberle servis edin.

Yapılışı:

1. Sebzeleri hazırlayın:

- Karnabaharı çiçeklere ayırıp patates ve soğanı küçük doğrayın.
-

2. Tabanı soteleyin:

- Soğan ve sarımsağı tereyağında yumuşatın.

Kiraz'ın Mutfağı

- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

3. Çorbayı pişirin:

- Karnabahar, patates ve sebze suyunu ekleyip tamamen yumuşayana kadar kaynatın.
-

4. Kıvamlandırın:

- Blenderdan geçirip süt ve kremayı ekleyin, kaynatmadan ısıtın.
- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeyle birleştirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Sebzeler kolayca ezilecek kadar yumuşamış, çorbanın kıvamı ise kaşığın arkasını ince biçimde kaplayacak durumda olmalıdır. Koyulaşırsa sıcak suyu azar azar ekleyin.

>> **İpucu:** Karnabaharın küçük bir kısmını fırında kızartıp servis için ayırın.

Kiraz'ın Mutfağı