## [מרק כרובית קרמי](http://www.be-light.co.il/recipe-soup-cauliflower/)

**מרכיבים:**

1 בצל קצוץ

2 גזרים חתוכים לפרוסות

2 שיני שום

1 כף שמן זית

1 כף עלי טימין טריים

1 כפית רוזמרין יבש

1 כף אבקת מרק

2\1 כפית אבקת קארי

3\1 כפית אגוז מוסקט

לפי הטעם-אבקת צ'ילי יבש, מלח,פלפל

3 עלי דפנה

4\3 כוס חלב

2 ליטר מים

**הוראות הכנה:**

לטגן את הבצל הקצוץ עם הגזר,טימין ופלפל שחור במעט שמן זית.

להוסיף את השום הכתוש ולטגן דקה

להוסיף את הכרובית

להוסיף את המים עד לכיסוי , אבקת המרק ועלי הדפנה

לבשל את הכרובית עד שהיא מתרככת

להוציא את עלי הדפנה לפני הטחינה!

כאשר הכרובית מתרככת לטחון עם בלנדר ידני

להוסיף את החלב

להוסיף את התבלינים-את הצי'לי (מעט) את הקארי ,מלח ואגוז מוסקט

לבשל עוד כ 5 דקות ולהוסיף עוד תבלינים אם יש צורך לפי הטעם.