



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ KEREVİZ ÇORBASI

Malzemeler

3 orta boy kereviz
1 orta boy soğan
3 diş sarımsak
3 çorba kaşığı un
1 kepçe sıvı yağ
1 çay fincanı haşlanmış nohut
1 su bardağı domates suyu
4 su bardağı su (bir bardağı et veya tavuk suyu olabilir)

Yeşil yaprakları ile beraber kerevizler küp küp doğranır. Soğan ve sarımsak yağ ile hafifçe kavrulur ve kerevizler ilave edilir. 5 dakika kadar çevrildikten sonra un eklenip 5 dakika daha kavrulur. Domates suyu ve 1 bardak soğuk su ilave edilir ve karıştırılır. Hemen sonra sıcak su eklenir, nohutlar karılır. Bir taşım kaynadıktan sonra, yarım saat süreyle hafif ateşte pişirilir. İnmeden önce içine bir tutam yeşil kereviz yaprağı kıyılır, birlikte kaynatılır.