



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ KEREVİZ ÇORBASI

Samsun İl Tarım Müdürlüğü

1 orta boy kereviz
1 orta boy patates
1 orta boy soğan
2 yemek kaşığı un
1,5 yemek kaşığı tereyağı
1-2 adet kemikli et
1 litre kaynamış su
Üzeri için:
Karabiber

Patates, kereviz ve soğanı küp küp doğrayın. Tencerede de orta ısıda tereyağını eritip 2 kaşık unla birkaç dakika kavurun. (unun çiğ kokusu çıkana kadar)
1 litre kaynamış suyu tencereye azar azar ilave edip bir taraftan da karıştırın. (unun topaklanmaması için)
Doğradığınız kereviz, patates, kemikli et ve soğanı ilave edip sebzeler yumuşayınca kadar yaklaşık 20 dakika pişirin. (tencerenin içinde bir tahta kaşık bırakın. (taşmaması için)
Çorbanın içinden kemikli eti alıp, karışımı blendırdan geçirin. Kemikli etin etlerini sıyrıp çorbaya ilave edin. Eğer kıvam koyu olduysa 1 bardak sıcak su ilave edin.
Pişen çorbanın üzerine karabiber ilave edip sıcak sıcak sunun.

