



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZME KEREVİZ ÇORBASI (DİYET)

1/2 kaşık tereyağı
200 gr kereviz
1/2 soğan (küçük)
1/2 kaşık un
2 bardak su
Tuz

Tereyağı, küçük bir tencereye konur. Hafif ateşte eritilir. Küçük bir soğanın kabukları soyulup ayıklandıktan sonra yarısı alınır, ince ince kıyılarak tencereye konur. Yağla karıştırılarak rengi hafif sarılaşmaya kadar ısıtmaya devam edilir. Sonra un alınır. Serpilmek suretiyle tencereye dökülür. Bir taraftan kaşıkla karıştırılarak hepsi birbirinde eritilir. Soğanın posası, istenirse alınır. Ancak, çorba hazırlandıktan sonra süzgeçten geçirileceği için bu sırada alınmasa da olur. Tencereye iki bardak su konur. Kaynamaya bırakılır.

Kereviz iyice yıkanıp temizlendikten sonra çok küçük parçalar halinde doğranır. Sudan geçirilir. Hepsini birden tencereye, kaynamakta olan suyun içine atılır.

Bir taraftan kaşıkla karıştırılır ve kerevizler, ezilir. 30 dakika kadar süren kaynama ve ezme sonunda parça halindeki kerevizler adanıklı en'tilmiş olur. Delikleri fazla küçük olmayan bir süzgeçten geçirilir. Servis yapılır.