# TERBİYELİ KEREVİZ ÇORBASI

2 kereviz
1 havuç
1 patates
1 soğan
6 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu
3 çorba kaşağı zeytinyağı
1.5 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
Bir tutam muskat
Tuz, taze çekilmiş karabiber

Kereviz, havuç, soğan ve patatesi soyun. Soğanı kıyıp kereviz havuç ve patatesi iri iri doğrayın. Tencereye su ve limon suyunu alıp kaynatın. Sebzeleri ekleyip yumuşayıncaya kadar pişirin. Sebzelerin suyunu süzün ve blenderden geçirip püre haline getirin. Sebze suyunu püreye ekleyip karıştırın. Başka bir tencerede zeytinyağını ısıtıp unu ilave edin. Un pembeleşmeye başladığında sütü azar azar ve sürekli karıştırarak ilave edin. Sebzeli karışım, tuz ve muskatı ekleyin. Arada bir karıştırarak 5 dakika daha pişirin.



© lezzetler.com tarif no:11786 • adı:Terbiyeli Kereviz Çorbası • gönderen:supernova • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:12