



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZ ÇORBASI

1 büyük kereviz
1 orba kaşığı tereyağı
Karaiber ve tuz
1 yumurta sarısı
2 adet soęan
2 su bardaęı et suyu
2 silme çorba kaşığı un
1 limonun suyu

Bir tencerenin içine 4 bardak su, 1 çorba kaşığı un ve 2 çorba kaşığı sirke koyun ve ayıklayıp küçük parçalar halinde kestiğiniz kerevizleri bu suya koyun. Tereyağını bir tencerede eritin. Rendelenmiř soğanı bu yağda kavurun. Kereviz parçalarını sudan çıkartın. Hafif kavrulmuş soğana kerevizleri koyun. Et suyunu üzerine ilave edin. 25 dakika kaynatın. Yoęurt ile unu ayrı bir kapta karıştırın. Devamlı karıştırmak suretiyle çorbaya katın. Yumurta sarısını limon ile karıştırarak ilave edin. Mikserde çekip tuz ve karabiberini ekleyin. Sonra üstüne kıyılmış maydanoz ilave edin.