



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEREVİZ ÇORBASI

- 1 adet kereviz
- 1 baş soğan
- Yarım kilo süt
- 1-2 tanekarabiber
- 2 bardak su
- 1 yemek kaşığı un
- Yeteri kadar tuz
- 1 çay kaşığının ucuyla karabiber
- 1 yumurta sarısı
- 1 kutu krema

Yağ hafifçe kızdırılıp küp küp doğranmış kerevizler, ince ince doğranmış soğan 1-2 kez yağda çevrilir. Üzerine yarım kilo süt ve su ilave edilir ve 15-20 dakika pişirilir. İllandıktan sonra bir el mikseriyle içindeki malzeme parçalanır. İllınan çorbadan bir kepçe alınarak un bir bulamaç haline getirilip (pürtüksüz olmalıdır) çorbanın içine ilave edilir. 1-2 taşım daha kaynatılır. Servis edileceği zaman krema ile çırpılmış yumurta ile havanda dökülmüş karabiberler ilave edilip bir taşım daha kaynatılıp servise sunulur. Arzuya göre tuz ilave edilir.

[ML® Kereviz Çorbası için tıklayın](#)



Fotoğraf "şerife abla" tarafından gönderildi. 07.11.2016