



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KEREVİZ ÇORBASI

2 adet küçük kereviz
5 su bardağı tuzlu ve limonlu su
1 çorba kaşığı margarin
1 adet soğan
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı krema
Tuz

Kerevizlerin kabuğunu soyduktan sonra küçük küpler halinde doğrayın. Tuzlu ve limonlu suda haşlayın. Bir tencereye margarini koyun, yemeklik doğranmış soğanı ekleyin. Soğan pembeleşmeye başladığında unu ilave edin ve sürekli karıştırarak kavurun. Kaynar haldeki kereviz ve suyu üzerine ekleyin. Topaklanmaması için sürekli karıştırın. Kremayı ekleyin. Tuzunu ayarlayıp servis yapın.