



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KAVURMALI KEREVİZ ÇORBASI

1 Adet Kereviz
1 Adet Limon
50 g Kavurma
1 Adet Patates
1 Adet Havuç
2 Diş Sarımsak
1 Çorba Kaşığı Tereyağı
1/2 Su Bardağı Krema
5 Su Bardağı Su
İsteğe Bağlı Tuz
1/2 Çay Kaşığı Karabiber

Erittiğimiz tereyağına, sarımsak ve havuç ekleyip soteleyelim. Küp şeklinde doğranmış patates ve kerevizleri ekleyerek sotelemeye devam edelim. Ardından, sıcak su ekleyelim ve kaynamaya bırakalım. Çorbayı blendırdan geçirelim. Krema, tuz ve karabiber ekleyip bir taşım kaynatalım. Tereyağını tavada eritelim. Üzerine minik parçalara ayrılmış kavurmayı ekleyerek soteleyelim. Kavurmayı çorbanın üzerine ekleyerek servis yapalım.