KEREVİZ ÇORBASI

1 büyük kereviz
1 çorba kaşığı tereyağı
Karaiber ve tuz
1 yumurta sarısı
2 adet soğan
2 su bardağı 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. Rendelenmiş soğanı bu yağda kavurun. Kereviz parçalarını sudan çıkartın. Hafif kavrulmuş soğana kerevizleri koyun. Et suyunu üzerine ilave edin. 25 dakika kaynatın. Yoğurt 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.

© lezzetler.com tarif no:23244 • adı:Kereviz Çorbası • gönderen:bendeniz • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:42