KEREVİZ ÇORBASI

1 büyük kereviz
1 demet maydanoz
8 bardak etsuyu yahut su
1 bardak süt
1 adet patates
1 fincan pirinç
1 fincan mercimek
1 yumurta
Tuz
Karabiber

Kabukları soyulmuş doğranmış kerevizleri bir tencereye koyup, patates, pirinç, mercimek, ince kıyılmış maydanoz ilave edip pişirin. Mikserin kırıcı ayağıyla çorbayı püre haline getirin. Tuzu ilave edip süt ile çırpılmış yumurtayı koyun. Sonra kırmızı biberli yağı üstünde gezdirin.

© lezzetler.com tarif no:23259 • adı:Kereviz Çorbası • gönderen:sedan • indirme tarihi:29.03.2024 - 16:21