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. Ilındıktan sonra bir el mikseriyle içindeki malzeme parçalanır. Ilınan 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

© lezzetler.com tarif no:2414 • adı:Kereviz Çorbası • gönderen:amator • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:14