



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEREVİZ ÇORBASI

Malzemesi:

375 gr. kereviz
2 adet soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı et suyu
2 çorba kaşığı yoğurt
2 silme çorba kaşığı nişasta
1 yumurta sarısı
1 limonun suyu
karabiber
tuz

Hazırlanışı:

Bir kabın 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 kızdırın. Rendelenmiş soğanı bu yağda beş dakika kadar kavurun. Kereviz parçalarını sudan çıkarın. Fazla suyunu alın. Yağa kerevizleri koyun. Et suyunu üzerine ilave edin. 25 dakika kaynatın. Yoğurt ile nişastayı ayrı bir kapta karıştırın. Devamlı karıştırmak suretiyle çorbaya ilave edin. Sonra çorba tenceresini ateşten indirin. Yumurta sarısını limon suyu ile birlikte çırpın. Tuz, karabiberi ve yumurta sarısını çorbaya katın. Üzerini kıyılmış maydanoz ile süsleyip, servis yapın.