# KEREVİZ ÇORBASI

2 adet kereviz
1 adet limonun suyu
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
3 su bardağı su
1-2 dal kereviz yaprağı
Tuz

Kerevizleri soyup kararmamaları için limon suyu ile ovun ve rendeleyin. Tereyağını bir tencereye koyun, üzerine un ekleyip 1-2 dakika kavurun. Süt ve suyu tencereye katıp çırpıcı ile iyice karıştırın. Kerevizleri ilave edip 15 dakika süreyle ara sıra karıştırarak pişirin. Taze kereviz yapraklarıyla süsleyerek servis yapın.



Fotoğraf "güz çiçeği" tarafından gönderildi. 16.01.2016

© lezzetler.com tarif no:65247 • adı:Kereviz Çorbası • gönderen:kayısı bebek • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:12