



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEREVİZ ÇORBASI

1 adet büyük boy kereviz
2 adet orta boy havuç
1 adet orta boy patates
1 adet ortaboy soğan
3 diş sarımsak
3 yemek kaşığı sıvıyağ
3 çorba kaşığı margarin
2 yemek kaşığı un
2 litre su
1 adet et bulyon
Yeteri Kadar
Tuz

Kereviz, havuç, soğan, patates ve sarımsakları soyun. Bol suda yıkayarak küpküp doğrayın. Tencereye sıvıyağı alın, doğradığınız sebzeleri bir çimdik tuz ve 1,5 litre suyu ekleyerek yumuşayana kadar, yaklaşık 20 dakika kaynatın. Tavadaki margarini eritin, unu katın ve kokusu çıkana kadar kavurun. Kavurduğunuz unu, 1 adet et bulyonu, pişen sebzelere ilave ederek iyice karıştırın ve 5 dakika daha kaynatın. Tencere ocaktayken çorba pürüzsüz bir görünüm alana kadar blendırla sebzeleri parçalayın. Kıvamı size koyu gelirse yarım litre daha sıcak su eklemesi yaparak 5 dakika daha kaynatın ve sıcak servis yapın.