KEREVİZ ÇORBASI

5 su bardağı su
2 adet kereviz
1 adet soğan
1/2 su bardağı şehriye
1 tatlı kaşığı tereyağı
Tuz Üzeri için:
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 diş kıyılmış sarımsak
1 adet kırmızı biber
1 çorba kaşığı sirke

Bir tencereye beş su bardağı suyu koyup içine küçük küçük doğranmış kerevizi ve soğanı ilave edin. Tuzunu ayarlayın ve kaynamaya bırakın. Kaynamaya başladığında, içine şehriyeleri ve tereyağını katın. Şehriyeler pişince tencereyi ocaktan alın. Sarımsağı ve kırmızı biberi zeytinyağında bir-iki dakika soteleyin. Sirkeyi ilave edin. Çorbayı biberli sosla servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:85182 • adı:Kereviz Çorbası • gönderen:esile • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:18