



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KEREVİZLİ MAKARNA ÇORBASI

1 adet orta boy kereviz  
Yarım paket düdük makarna  
1 çorba kaşığı salça  
1 çorba kaşığı tereyağı  
8 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı tuz

Kereviz soyulur ve iri rendelenir. Tencereye tereyağı ve kereviz atılır. Kereviz yumuşayana kadar kavrulur. Sonra salça ve tuz ilave edilir, bir kaç dakika kavrulur. Sıcak su eklenir. Makarna atılır. Şişene kadar pişirilir. Sıcak olarak servise sunulur.