



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEREVİZLİ PATATES ÇORBASI

Samsun İl Tarım Müdürlüğü

3 Orta boy patates

1/2 kereviz

1 litre+ 1 su bardağı su

1 orta boy soğan

Bir yemek kaşığı tereyağı

Biraz tuz

Üzeri için:

Bir tutam kuru nane

Biraz zeytinyağı

Öncelikle kerevizi soyup, iri iri doğrayın. Limonla ovun. (kararmasını önlemek için)

Patates ve soğanları da iri iri doğrayıp, kısık ateşte önce tereyağını eritip. Kereviz, patates ve soğanı ekleyin.

Biraz karıştırıp, suyunu ilave edin. Orta ateşte iyice yumuşayana kadar pişirin, tuzunu ilave edin.

Karışımı blendırdan geçirip kıvamı çok koyu olursa 1 bardak su ilavesiyle bir taşım daha kaynatın.

Üzerine bir tutam nane ve zeytinyağını kızdırıp, çorbanın servisi sırasında üzerine gezdirin.

