



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KOLAY KEREVİZ ÇORBASI

2 tane orta boy kereviz
1 tane küçük soğan
1 tane yumurtanın sarısı
yarım limon suyu
4 bardak et suyu veya su
1 kaşık margarin

Bir tencerede kaynamakta olan suya rendelenmiş kereviz, ayıklanmış bütün soğan tuz ve biber konur. Orta ısıda piştikten sonra, üzerine kızdırılmış yağ dökülür. Ayrı bir kapta yumurta sarısı ve limon suyu çırpılarak çorbaya yavaş yavaş ve karıştırarak ilâve edilir. Bütün soğan çıkarılarak servis yapılır.