



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI KEREVİZ ÇORBASI

<https://migros.com.tr>

120 gr. tereyağı
120 gr. un
2,5 lt. tavuk suyu
750 gr. kereviz
200 ml. krema
Tuz
Karabiber

Kerevizi soyun ve çok büyük olmayan parçalara ayırın. Büyük bir tencerede tereyağı ile unu orta ateşte çok açık kahverengi oluncaya kadar orta ateşte pişirin. Sıcak tavuk suyunu orta ateşe aldığınız tenceredeki un yağ karışımına yavaşça dökün ve sürekli karıştırarak pişirmeye devam edin. Hazırlamış olduğunuz kabaca kesilmiş kerevizleri tencereye ekleyin, kaynama noktasına getirip kısık ateşe alın, tuz ve biber ekleyip, kereviz yumuşayana kadar pişirin. Blendırdan geçirip başka bir tencereye süzün, kremasını ekleyip karıştırın edin. İsterseniz kroton ekmeklerle servis edin.

