KREMALI KEREVİZ ÇORBASI

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
1 büyük kereviz (kabukları soyulup. ince ince doğranmış)
1 büyük soğan (ince doğranmış)
750 gr (3+3/4 su bardağı) süt
2 defne yaprağı
8 tane-karabiber
1 çorba kaşığı un
1+1/2 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 yumurtanın sarısı
125 gr (1/2 su bardağı) krema
1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

2 çorba kaşığı tereyağı orta boy bir tencerede kızdırıp kereviz ve soğanları ekleyiniz. Tencerenin kapağı kapalı olarak 30 dakika, sebzeler yumuşayana kadar ağır ateşte pişiriniz.
Bu arada süt, defne yaprağı ve tane biberleri küçük bir tencerede ağır ateşte kaynatınız. Tencerenin kapağını kapatıp 5 dakika demlendiriniz. Sütü tadıp, tadı keskinieşmişse küçük bir kaseye süzerek soğumaya bırakınız. (Süzgeçte kalan defne yapraklarını ve tane karabiberleri atınız.)
Büyük bir tencerede, kalan 2 çorba kaşığı tereyağı kızdırıp tencereyi ateşten indiriniz. Tahta kaşıkla unu ekleyip, pürtüksüz bir bulamaç yapınız. Tencereyi yeniden ateşe oturtup, yavaş yavaş daha önce süzmüş olduğunuz sütü ekleyerek, sürekli karıştırarak kaynatınız. Ateşi kısıp karışımı 5 dakika pişirerek, tuz ve biberi ekleyiniz.
Orta boy tencerede pişirdiğiniz kereviz ve soğanları tahta kaşığın tersiyle bastırarak bir kaseye süzünüz. Sütlü karışımı ocaktan indirip, yavaş yavaş kereviz-soğan püresine çırparak karıştırınız.
Küçük bir kasede yumurta sanlarını ve kremayı çatalla çırpınız.
İçine 3 çorba kaşığı çorbadan katıp karıştırarak, yumurta sarısı-krema karışımını çorbaya geri dökünüz.
Tencereyi yeniden ateşe oturtup, kaynatmadan ısıtınız.
Çorbayı ısıtılmış çorba kasesine boşaltıp, üstüne maydanoz serperek servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:61780 • adı:KREMALI KEREVİZ ÇORBASI • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:25