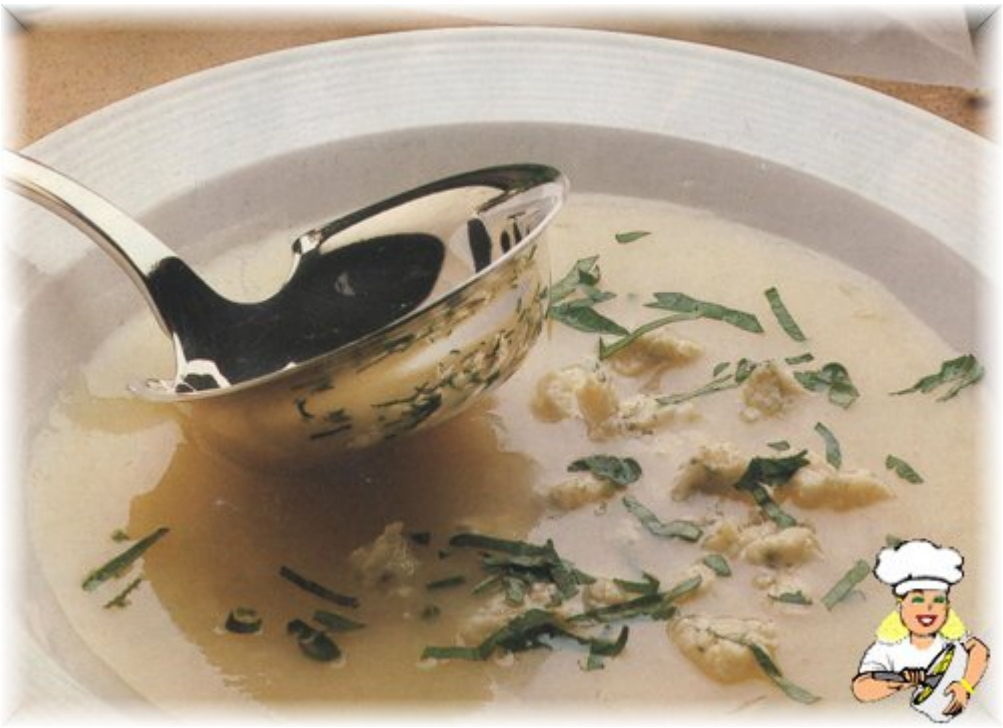
ROKFORLU KREMALI KEREVİZ ÇORBASI (DÜDÜKLÜ)

2-3 sap kereviz
4 1/2 bardak et veya tavuk suyu
2 yemek kaşığı tereyağı veya margarin
1 yemek kaşığı un
30 - 60 gram rokfor peyniri (rendelenmiş)
tuz ve biber
süslemek için taze maydanoz.

Kerevizleri soyduktan sonra ufak küpler halinde kesin ve düdüklüye koyun; et suyunu ilave edin. Kapağı kapatın 11 dakika pişirin. Buharı boşaltın. Pişen karışımı mikserde püre haline gelene kadar karıştırın veya blenderde, orta hızda, karışım kıvama gelinceye kadar karıştırın. Tencerede tereyağını eritin. Unla karıştırın, ağır ateşte 2 dakika kadar çevirin. Karışımın kahverengileşmemesine dikkat edin. Çorbayı yavaş yavaş dökerek unla karıştırın. Karışımı orta ateşte karıştırarak 5 dakika kadar yavaş yavaş kaynatın. Isıyı azaltın, peyniri ekleyin ve yavaşça eriterek iyice karıştırın. Tuz ve biber atın. Çorba servis kasesine koyun, doğranmış maydanoz serperek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:9515 • adı:Rokforlu Kremalı Kereviz Çorbası (düdüklü) • gönderen:Hüsran • indirme tarihi:24.04.2024 - 22:21