



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SÜZME KEREVİZ ÇORBASI

2 kereviz
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
1 patates
1 çay bardağı süt
6 su bardağı su
Tuz, karabiber
Üzeri için: küp doğranmış ekmekler
1 çorba kaşığı tereyağı ve baharlar

Kerevizlerin kabuklarını iyice yıkayıp kalın bir şekilde soyun. Daha sonra limonla ovun ki kararmasın. Küp küp doğrayın. Patatesleri de soyup aynı şekilde doğrayın. Tereyağında 5 dakika kadar kavurun. Üzerine unu serpin 2 dakika daha kavurup sütü ekleyin. Çorbanın suyunu da ekleyip kapağını kapatın ve 20 dakika kadar pişmeye bırakın. Daha sonra mikserden geçirip baharatlarını ekleyin. Servis yaparken tereyağı ve baharatlarla kavrulmuş ekmeklerle süsleyin.