



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SOSLU SEBZE ÇORBASI

1 adet orta boy kereviz (yapraklı)

1 adet orta boy patates

1 adet orta boy kuru soğan

1 adet havuç

Beşamel Sosu İçin:

2 çorba kaşığı margarin

1 çorba kaşığı un

1 su bardağı süt

Kerevizin yapraklı bölümünü, kökünden kesiyoruz. Kereviz, patates, soğan ve havucu soyup, suda haşlıyoruz. Diğer taraftan kerevizin yapraklarını saplarından ayıklayıp yıkıyoruz ve çok ince doğruyoruz. Haşlanan malzemeleri tuzunu da ilave ederek blendırdan tortu bırakmadan geçiriyoruz.

Beşamel sos için, ufak bir tavaya önce margarin koyup eritiyoruz sonra unu koyup hafif un kokusunu alana kadar kavurup sütü ilave ediyoruz ve devamlı karıştırıyoruz. Puding ya da muhallebi kıvamına gelince ocağı kapatıyoruz.

Blendırdan geçirdiğimiz karışıma beşamel sosu ekleyip üzerine ufak tutamlarla pul biber ve kuru nane koyuyoruz. Tekrar hepsini blendırdan geçirip bir taşım kaynatarak servis ediyoruz.