



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ KEREVİZ ÇORBASI

3 kereviz
1 limon
2 çorba kaşığı tereyağı
1 kırmızıbiber
1 çorba kaşığı un
1 çay bardağı süt
6 su bardağı su

Kerevizlerin kabuklarını kalın bir biçimde soyduktan sonra yıkayıp küp şeklinde doğrayın. Üzerine limon suyunu sıkıp beyaz kalmalarını sağlayın. Bir tencerenin içinde tereyağını eritip üzerine un ilave ederek 2 dakika kavurun. Kerevizleri, sütü ve 6 su bardağı suyu tenceredeki kavrulmuş unun içine ekleyip 5 dakika karıştırarak pişirin. Kapağını kapatıp 20 dakika kerevizlerin pişmesini sağlayın. Servis yapmadan önce bu çorbayı mutfak robotunda çekebilirsiniz. Ama taneli olsun dersanız çekmenize gerek yok. Çorba sıcakken kaselere paylaştırın ve üzerine küp şeklinde doğranmış kırmızıbiberleri ilave edip servis yapabilirsiniz.