



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ YERFİSTİĞİ ÇORBASI (FRANSA)

- 2 tatlı kaşığı tuzsuz tereyağı
- 60 g kereviz (kabuğu soyulup, ince doğranmış)
- 1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- 1 çorba kaşığı un
- 1 litre (4 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu
- 35 g (4 çorba kaşığı) krema
- 2 çorba kaşığı yerfıstığı yağı (ya da ayçiçek yağı)
- 1/4 tatlı kaşığı tuz
- 1/2 tatlı kaşığı kırmızıbiber
- 2 taze soğan (ayıklanıp, verevine kesilmiş)

Tereyağını büyük bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı eritin. Eriyince kerevizleri ve sarımsağı ekleyip, 2 dakika pişirin. Unu katıp, sürekli karıştırarak 1 dakika daha pişirdikten sonra, tavuk suyu, yerfıstığı yağı (ya da ayçiçek yağı), tuz ve kırmızıbiberi ekleyerek, ateşi kısın ve karışımı 15 dakika pişirin. Taze soğanları ve kremayı ekleyip, soğanlar ısınınca tencereyi ateşten alarak, çorbayı büyük bir servis kâsesine boşaltın ve bekletmeden servis yapın.