



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DEREOTLU KEREVİZ ÇORBASI

2 kereviz  
1 çorba kaşığı un  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 çay bardağı süt  
5 su bardağı su  
1 limon suyu  
Tuz  
Dereotu

Kerevizin kabuklarını soyup rendeleyin. Üzerine limon suyunu sıkın. Tereyağında unu 2 dakika kavurun. Üzerine sütü ekleyin, kerevizleri ilave edin. Suyunu koyup, 20 dakika pişirin. Servis yaparken üzerini kıyılmış dereotuyla süsleyin.



Fotoğraf "Filiz Savaş" tarafından gönderildi. 08.12.2014