ELMALI KEREVİZ ÇORBASI

https://www.cumhuriyet.com.tr

400 gr Kereviz (ortalama 2 orta boy kereviz)
200 gr Kırmızı Elma (2 adet elma)
1 adet Soğan
1 adet Patates
1 adet Limon Suyu
2 diş Sarımsak
2 Yemek kaşığı Zeytinyağı
4 su bardağı Sıcak Su
1 çay kaşığı kadar Tuz
1/2 çay kaşığı Karabiber

Kerevizi kabuklarını soyuyoruz ve küp küp doğrayalım (isterseniz ayrıyeten içine kereviz saplarını da güzelce yıkadıktan sonra küp küp doğrayıp kullanabilirsiniz)
Doğradığınız malzemeyi kararmamasını istiyorsanız limon suyunda bekletebilirsiniz.
Kırmızı Elma ve Patatesin kabuklarını soyun ve küp küp doğrayın. Elmanın içini almayı unutmayalım.
Soğanı piyazlık sarımsağı da küçük parçalara doğrayalım.
Tenceremize zeytinyağını koyuyoruz. Sarımsağı içine atıp kavuruyoruz. Hafif sarımsak kokusunu aldıktan sonra piyazlık doğradığımız soğanı içine ilave ediyoruz. Soğanı soteledikten sonra Kereviz, Elma ve patatesi de içine atıyoruz. Bütün sebzeler 3-4 dakika orta ateşte soteleyelim. Sotelenen sebzelere sıcak suyu boşaltalım ve 20 dakika kısık ateşte pişirelim.
El blenderiyle parça kalmayacak şekilde çekelim. Kıvamı size koyu geldiyse kendi damak zevkinize göre su ekleyebilirsiniz. Kıvam kontrolü de yaptıktan sonra limon suyu tuz karabiber ekleyin ve kısık ateşte 5 dakika daha kaynatın.

Not: Çorbanızın üzerine sunum yapmak isterseniz bir avuç kadar elma ve kerevizi tavla zarı boyutunda küp küp doğrayıp tavada zeytinyağı ile soteleyin ve servis sırasında kaselere koyduğunuz çorbanın üzerine koyabilirsiniz.