



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İÇİM ŞEF KREMALİ KEREVİZ ÇORBASI

140 gr İçim Tereyağı  
140 gr un  
3 litre tavuk suyu  
850 gr kereviz  
250 ml İçim Şef Krema  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı çekilmiş taze karabiber

Kerevizi soyun ve kabaca doğrayın. Geniş bir tencerede İçim Tereyağı ısıtın. Unu ilave ederek orta ateşte unlar renk almaya başlayana kadar kavurun. Tavuk suyunu ilave edin. Devamlı karıştırarak pişirin. Kerevizleri tencereye ekleyin, kaynama noktasına getirip kısık ateşe alın. Tuz ve karabiber ilave edin. Kerevizler yumuşak bir kıvama gelene kadar yaklaşık 20 dakika pişirin.

Ocaktan alın ve 5 dakika bekletin. Blender yardımıyla karışımı pürüzsüz hale getirin. İçerisine İçim Şef Krema'yı ekleyin ve hızla karıştırın. Sıcak servis edin.

