



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZ ÇORBASI

<https://gurmekibris.com>

1 adet kereviz
2 diş sarımsak
1 adet soğan
3 çorba kaşığı un
1 su bardağı et suyu
1 su bardağı süt
Sıvı yağ
Alabildiği kadar su
Tuz

Kerevizi küp küp doğrayalım.

Soğanı küçük küçük doğrayalım.

Tencerenin içerisine sıvı yağı, soğanı ve 2 diş sarımsağı koyup, soğanlar pembeleşene kadar kavuralım.

Üzerilerine 3 çorba kaşığı unu ekleyelim ve 2-3 dakika karıştıralım.

Üzerilerine kerevizi ilave edelim.

Sonra 1 su bardağı et suyunu, 1 bardak sütü ve alabildiği kadar suyu ilave edip kereviz çorbası[nı] pişirelim.

Kereviz çorbası piştikten sonra, üzerine kereviz yapraklarından serpiştirip servis yapalım.

