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.



© lezzetler.com tarif no:130635 • adı:Kereviz Çorbası • gönderen:annekuş • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:09