



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZ ÇORBASI

1 doğranmış kereviz
1 doğranmış havuç
1 doğranmış patates
1 yemek kaşığı tereyağı
3 su bardağı su
1,5 su bardağı yoğurt
1 adet Yumurta
1 yemek kaşığı limon suyu
Tuz

Bir tencerede 3 su bardağı su ile, patatesi, havucu ve kerevizi kaynatın. Kaynadıktan sonra, ocağın altını kısın, sebzeler yumuşayana kadar pişirmeye devam edin. (Eğer düdüklüde pişirmek isterseniz, 7 dak. kadar haşlayın.) Biraz soğuduktan sonra, blendırdan geçirin.

1 kase yoğurda 1 yumurtayı kırın ve çirpin. Bu karışımı blendırdan geçirilmiş olan malzemeye, ocağın üstünde, kaynamaya başlar başlamaz karıştırarak dökün. Ayrıca bir yemek kaşığı limon suyunu ilave edin ve karıştırın. İki dakika kadar kısık ateşte bırakın.

