



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZ ÇORBASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

4 adet kereviz
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı limon suyu
7-8 dal dereotu
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Kerevizleri soyup, yıkayın. Dörde bölerek tencereye alın. Üzerini geçecek kadar su koyup, haşlayın. Kerevizleri el kevgiriyle bir tabağa alıp iyice ezin.

Bir çorba tenceresinde tereyağını eritin. Unu ekleyerek sararıncaya dek kavurun. Püre haline getirdiğiniz kerevizleri ekleyin. Kerevizlerin haşlama suyunu 3 litreye tamamlayıp, tencereye katın. Orta ateşte karıştırarak pişirin.

Kaynayınca limonunu sıkıp, ince kıydığınız dereotunu serpin. Tuzunu ve karabiberini ekip, servis yapın.

