KEREVİZ ÇORBASI

2 adet orta boy kök kereviz (yaprak ve sap kısımlarıyla)
1 adet büyük boy kuru soğan
1 adet orta boy havuç
2 diş sarımsak
1 adet limon suyu
2 yemek kaşığı zeytinyağı
3 su bardağı sıcak su
1 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber

Kuru soğanı yarım ay şeklinde piyazlık doğrayın. Sarımsakları küçük parçalar halinde kesin.
Kabuğunu soyduğunuz havucu, ince dilimler halinde kesin. Kabuğunu soyduğunuz kerevizleri küp şeklinde doğrayın.
Zeytinyağını derin bir tencerede kızdırın. Piyazlık doğranmış kuru soğan ve sarımsakları hafif bir renk alana kadar zeytinyağında soteleyin.
İnce dilimlenmiş havucu katıp, soteleme işlemini sürdürün. Küp küp doğranmış kerevizleri ekleyin ve karıştırın.
Tencereye sebzelerin seviyesine gelecek kadar yaklaşık 3 su bardağı sıcak suyu katın ve kapağı kapalı şekilde 30 dakika kadar pişirin.
Havuçlar çatalla ezilecek kıvama geldiyse çorbayı ocaktan alın.
Tuz ve taze çekilmiş tane karabiber katıp, damak tadınıza göre çorbayı çeşnilendirin.
Taneli olan çorbayı blenderdan geçirin. Eğer kıvamı sizin için çok koyu ise 1-2 su bardağı sıcak su ekleyip, bir taşım daha kaynatın.
İnce ince doğranmış kereviz sapı ve yaprakları eşliğinde sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:162033 • adı:Kereviz Çorbası • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:21.05.2024 - 21:32