



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZ ÇORBASI

1 adet kereviz
1 adet orta boy patates
1 adet havuç
1 litre sıcak su
1 adet yumurta sarısı
1 çay bardağı su
2 yemek kaşığı un
Üzeri için:
1 tatlı kaşığı tereyağı
Tuz
Maydanoz
Karabiber
Limon

İlk olarak kereviz, havuç ve patatesler soyulup küp küp doğrayın.
Ardından kerevizin yaprakları iyice yıkanıp minik minik doğrayın.
Sonra düdüklüye tavuk suyunu da koyup 10 dk kadar haşlayın.
2 kaşık un, yumurta ve su ile terbiyesini yapıp kaynayan sudan bir kaşık alıp karıştırın ve çorbaya koyup karıştırın.
Sonra 1 tatlı kaşığı tereyağı, tuz ve maydanoz koyup 5-10 dakika kaynatıp ocağı kapatın.
En son olarak limon ve karabiberle servis yapın.

