



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KEREVİZ ÇORBASI

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

600 g kereviz, küp şeklinde doğranmış
1 adet küçük boy soğan, ince doğranmış
100 g havuç, ince doğranmış
5 diş sarımsak, ince doğranmış
50 ml zeytinyağı
150 g süzme yoğurt
13-14 dal dereotu, ince doğranmış
½ tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
2 litre su, kaynar
750 ml su
Sosu için:
50 ml zeytinyağı
3 çorba kaşığı kuru nane

Zeytinyağını bir tencerede ısıtın. Kereviz, soğan, sarımsak ve havucu ekleyin. Karabiber ve tuzu ilave ederek 3-4 dakika soteleyin.

2 litre kaynar suyu üzerine ilave edin. 20-25 dakika çorbayı kaynatın.

Ayrı bir kapta yoğurt ve 750 ml suyu karıştırıp sürekli aynı yöne karıştırarak pişirin.

Terbiye kaynayınca hemen kereviz çorbasına ilave edin. 2-3 dakika çorbayı kaynatıp ateşten alın.

Sos için tavada yağı kızdırın, naneyi ilave edin. Birkaç saniye soteleyin.

Hazırladığınız kızgın sosu çorbanın üstüne dökerek dereotuyla birlikte servis edin.

