



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEREVİZ ÇORBASI

4 yemek kaşığı ayçiçek yağı
1 adet kuru soğan
2 adet havuç
1 adet kırmızı dolmalık biber
1 adet kereviz sapı
1 adet kabak
2 dal taze soğan
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
6 su bardağı su
Terbiyesi için:
1/2 su bardağı yoğurt
2 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı tuz
1 adet yumurta sarısı
3-4 damla limon

4 yemek kaşığı ayçiçek yağını tencerede kızdırın.

Üzerine küp doğradığınız 1 adet kuru soğanı ekleyin ve yumuşayana kadar kavurun.

Üzerine 1'er dakika arayla 2 adet küp doğranmış havuç, 1 adet dolmalık kırmızı biber, 1 adet kereviz sapı, 1 adet kabak ve 2 dal doğranmış taze soğanı ekleyip kavurmaya devam edin.

Ardından 1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber ve 6 su bardağı suyu tencereye ekleyip karıştırın.

Kapağını kapatıp kaynamaya bırakın.

Çorba kaynamaya başlarken terbiyesi için yarım su bardağı yoğurt eklediğiniz bir kasede 2 yemek kaşığı un, 1 çay kaşığı tuz, 1 adet yumurta sarısı ve 3-4 damla limonu pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın.

Üzerine kaynamakta olan çorbanın suyundan bir kepçe alıp yavaş yavaş dökün ve ısılarını eşitleyin.

Kaynamış olan çorbanın altını kısın ve terbiye karışımını çorba tenceresine azar azar ilave edin.

10 dakika daha kısık ateşte pişirdikten sonra sıcak olarak servis edin.

