



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZ ÇORBASI

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı un
- 1 adet orta boy soğan
- 3 diş sarımsak
- 1 adet orta boy patates
- 1 adet orta boy havuç
- 1 adet orta boy kereviz (sapları ve yapraklarıyla beraber)
- 1,5 litre sıcak su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Üzeri için;
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber

Öncelikle tüm sebzeleri güzelce yıkayın ve kabuklarını soyup, gelişigüzel şekilde iri iri doğrayın.

Tencereye orta ateşte tereyağı ve sıvı yağı alın, hafifçe kızdırdıktan sonra, soğan ve sarımsakları ilave edin.

Birkaç dakika çevirdikten sonra unu ekleyin ve bir kaç dakikada unla beraber kavurun.

Ardından patates ve havucu tencereye alın, bir iki dakika daha kavurup, kereviz ile sap ve yapraklarını da ekleyin ve üzerine su ilavesini yaparak, tüm sebzeler yumuşayana kadar yaklaşık yarım saat çorbanızı pişmeye bırakın.

Sebzeler ezilebilecek ölçüde yumuşadıktan sonra, tamamen pürüzsüz olana kadar blender'dan geçirin ve tekrar ocağa alın.

Bir iki dakika daha kaynadıktan sonra son aşamada, damak zevkinize göre tuzunu ekleyin ve altını kapatın.

Servis aşamasında tercihe bağlı olarak, tereyağında toz biber yakıp kaselerin üzerine gezdirebilirsiniz.

