



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZ ÇORBASI

2 adet orta boy kereviz
1 adet orta boy soğan ve havuç
1 diş kıyılmış sarımsak
2 çorba kaşığı sıvıyağ
4 su bardağı sıcak su
2 dal kereviz yaprağı
Tuz
Terbiyesi için:
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı yoğurt
1 adet yumurtanın sarısı

Sebzeleri küçük küpler halinde doğrayıp kenara alın.

Bir tencerede sıvıyağı kızdırıp sırası ile soğan, sarımsak, havuç ve kerevizi kavurun.

Üzerine su ve tuz ekleyerek pişmeye bırakın.

Ayrı bir kapta un, yoğurt ve yumurta sarısını karıştırıp sebzeler pişince tencereye ilave edin.

Bir iki taşım kaynatıp ocaktan alın.

Kıyılmış kereviz yaprakları ile süsleyerek servis yapın.

