



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEREVİZ ÇORBASI

1 büyük kereviz
1 demet maydanoz
8 bardak etsuyu yahut su
1 bardak süt
1 adet patates
1 fincan piriç
1 fincan mercimek
1 yumurta
Tuz
Karabiber

Kabukları soyulmuş doğranmış kerevizleri bir tencereye koyup, patates, piriç, mercimek, ince kıyılmış maydanoz ilave edip pişirin. Mikserin kırıcı ayağıyla çorbayı püre haline getirin. Tuzu ilave edip süt ile çırpılmış yumurtayı koyun. Sonra kırmızı biberli yağı üstünde gezdirin.