



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZ ÇORBASI

2 adet kereviz
3 adet havuç
1,5 litre su (yaklaşık 6 bardak)
3 kaşık un
1 soğan
2 kaşık margarin
Tuz

Yağ hafifçe eritilir. İçine ince doğranmış soğan ilave edilir. Birkaç kez çevrilir. Üzerine yıkanmış ayıklanmış ve ufak ufak doğranmış kereviz ve havuçlar ilave edilir. 1-2 kez daha çevrilir. Üzerine hafifçe sulandırılmış, boza kıvamına getirilmiş un ilave edilir. Bu şekilde de 1-2 defa çevrildikten sonra üzerine su ilave edilip yarım saat kadar pişirilir. Arzuya göre tuz konur.

Not: Kereviz sapları ayrılıp çorbanın pişmesine yakın ince ince doğranmış olarak ilave edilirse daha lezzetli olur.

[ML® Kereviz Ezmesi için tıklayın](#)