



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEREVİZ ÇORBASI

3 adet kereviz
2 Yemek kasığı limon suyu
2 Yemek kasığı tereyağı
2 Yemek kasığı silme un
3 Su bardağı et suyu
Tuz
Karabiber

Kerevizleri elma gibi soyup yıkayın.

İri parçalar halinde doğrayıp limon suyu ve 1 su bardağı kaynar su ile tencerede 10-15 dakika pisirin.

Haslanmış kerevizleri suyu ile birlikte sıcak sıcak rondonun içine koyup karıştırarak püre yapın.

Dereotlarını da ekleyip tekrar karıştırın.

Bosalan tencerede unu yağ ile kavurun.

Et suyunu ısıtın, ilik haldeki et suyunu veya aynı miktar suyu yedirerek kavrulmuş una ekleyin.

Tuz, karabiber ve kereviz püresini ekleyip bir tasım kaynatın.

Sıcak sıcak servis yapın.