



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KEREVİZ ÇORBASI

Malzeme:

4 adet kereviz  
1 adet patates  
1 adet soğan  
1 adet Bizim Mutfak Tavuk Bulyon  
300 ml süt  
3 su bardağı su  
Tuz  
Karabiber

Patates, soğan ve kerevizleri soyun. Kerevizlerin saplarını ayırıp iyice yıkadıktan sonra kıyın. Kerevizleri ve patatesleri iri parçalar şeklinde kesin. Sebzeleri çorbayı hazırlayacağınız tencereye aktarın. Üzerine su ve tavuk bulyon ilave edip yumuşayınca kadar pişirin. Piştikten sonra soğanları delikli bir süzgeç yardımıyla içinden alın. Soğanları çıkardıktan sonra karışımı blenderden geçirerek püre haline getirin. Sütü ve kıyılmış kereviz saplarını ekleyip bir taşım kaynatın. Tuz ve karabiberle tatlandırıp çorbayı ocaktan alın. Servis kaselerine paylaşın. Üzerine kereviz yaprakları ile süsleyip sıcak servis yapın.