



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEREVİZ ÇORBASI

Malzeme:

- 2 adet kereviz
- 1 adet patates
- 1 adet soğan
- 4 su bardağı süt
- 2 adet defne yaprağı
- 1 çorba kaşığı krema
- 1 su bardağı Bizim Mutfak Un
- 1 adet havuç
- 1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Mısırozü Yağı
- Bir tutam kereviz yaprağı
- 1 çorba kaşığı karışık baharat
- 1 limon

Kereviz, soğan ve patatesi yıkayıp soyun. Küçük parçalar halinde doğrayın. Krema, un, yağ, karışık baharat, maydanoz, havuç ve limon haricindeki malzemeleri sütle birlikte pişirin. Mutfak robotundan geçirerek püre haline getirin. Diğer tarafta unu, mısır yağı ile kavurun. Püreye ilave edin ve karıştırın. Havucu haşlayıp rendeleyin. Püreyi su ile istediğiniz kıvama getirin ve kaynatın. Limonun suyunu sıkın. Çorbaya limon suyu, krema ve havuç rendesini ilave edin. Üzerine karışık baharat serperek servis yapın.