



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEREVİZ ÇORBASI

Sayına Adıbelli

3 Adet kereviz
2 Yemek kaşığı limon suyu
2 Yemek kaşığı tereyağı
2 Yemek kaşığı silme un
3 Su bardağı et suyu
Tuz
Karabiber
3 Sap dereotu

Kerevizleri elma gibi soyup yıkayın. İri parçalar halinde doğrayıp limon suyu ve 1 su bardağı kaynar su ile tencerede 10-15 dakika pişirin. Haşlanmış kerevizleri suyu ile birlikte sıcak sıcak rondonun içine koyup karıştırarak püre yapın. Dereotlarını da ekleyip tekrar karıştırın. Boşalan tencerede unu yağ ile kavurun. Et suyunu ısıtın, ılık haldeki et suyunu veya aynı miktar suyu yedirerek kavrulmuş una ekleyin. Tuz, karabiber ve kereviz püresini ekleyip bir taşım kaynatın. Sıcak sıcak servis yapın.