



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZ YAPRAĞI ÇORBASI

1 adet kerevizin sapları ve yaprakları
1 adet kuru soğan
1 adet köy biberi
3 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz
Un
1,5 su bardağı yoğurt
Yarım limonun suyu

Kerevizin sap ve yapraklarını yıkayıp ufak ufak doğrayın.
Soğan ve biberi de yemeklik doğrayın.
Sıvı yağı tencerede kızdırıp soğan ve biberleri yağda kavurun.
Ardından kerevizi ekleyip kavurmaya devam edin.
Tuzu ve suyu da ilave edip sebzeler iyice yumuşayana kadar pişmeye bırakın.
Bu arada yoğurt, un ve limon suyunu çirpin.
Çorbanın sebzeleri pişince blenderden geçirin.
İçine çorbanın suyundan ekleyip ılıştırdığınız terbiyeyi çorbaya ilave edin.
Bir taşım daha kaynattıktan sonra sıcak sıcak servis edin.

