



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZ YAPRAĞI ÇORBASI

1 kâse kereviz yaprağı
Yeteri Kadar kırmızıbiber
1 Adet kuru soğan
Terbiyesi için;
1 kâse yoğurt
3 çorba kaşığı un
Yarım limon
1 su bardağı et suyu
Yeteri Kadar su - tuz - Sıvıyağı

Bir tavaya yağı alalım, rende soğanı ve incecik doğradığımız kırmızıbiberi ilave edelim, hafif kavuralım, üzerine ince kıydığımız kereviz yapraklarını ekleyelim (haşlanmış) tuz ilave edip 6?7 dakika sote edelim. Tencereye, yağı alalım üzerine unu ilave edelim, bir iki karıştırıp üzerine et suyunu ilave edelim, su ile çırpığımız yoğurdu ilave edelim. Tavadaki malzemeyi tencereye alalım, Son olarak limon suyu ve tuzunu alalım, birkaç dakika kaynatıp ocaktan alalım.



Fotoğraf "AyGölgesi" tarafından gönderildi. 18.10.2014