



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KİMYONLU KEREVİZ ÇORBASI

- 1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
- 1 çorba kaşığı tuzsuz tereyağı
- 2 soğan (doğranmış)
- 750 g kereviz (kabukları soyulup, yaklaşık 5 mm'lik küpler halinde doğranmış)
- 1 havuç (kazınıp, iri parçalar halinde doğranmış)
- 8 su bardağı tuzsuz tavuk suyu
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
- 1/2 tatlı kaşığı kimyon
- 1 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
- 2 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Kereviz parçalarının yaklaşık 1/3'ü ile tavuk suyunun 1 bardağını bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, bir taşım kaynatın. Kaynayınca tencerenin kapağını kapatıp, ateşi kısarak, kerevizleri yumuşayınca kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakın.

Çiçekyağı ve tereyağını büyük bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, tereyağını eritin. Eriyince soğanları ekleyip, sürekli karıştırarak, iyice saydamlaşınca kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirin. Kalan kereviz parçaları, havuç parçaları ve kalan tavuk suyunun 2 bardağını ekleyip, bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatarak, karışımı 15 dakika pişirin. Sonra tencerenin kapağını açıp, sürekli karıştırarak, 2/3'ünü çekinceye kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirin.

Tencereyi ateşten alıp, çorbayı blender kabına aktararak, püre kıvamı alınca kadar karıştırın. Sonra yeniden tencereye aktarın, kalan tavuk suyunu, öbür tencedeki haşlanmış kerevizleri ve pişme suyunu ekleyin. Tuz, karabiber, kimyon, limon suyu ve maydanozu serpiştirip, birkaç dakika ısıttıktan sonra, tencereyi ateşten alın. Çorbayı 6 çorba kâsesine bölüştürüp, servis yapın.