



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIŞ ÇORBASI

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

3-4 kereviz sapı
1 adet kereviz
1 havuç
1 adet soğan
1 demet maydanoz
2 yemek kaşığı buğday unu
1 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı yoğurt
Tuz
Zeytinyağı

Soğanı yemeklik doğrayın. Tavada ısıttığınız zeytinyağına soğan, tuz, karabiber ve kerevizi ekleyip soğanlar pembeleşene kadar kavurun. Havuç, kereviz sapları ve kerevizleri ince ince doğradıktan sonra sebzeleri soğanlara ekleyin ve kavurma işlemine bir süre daha devam edin. Sotelenen sebzeleri bir tencereye alın ve üzerini geçecek kadar sıcak su ilavesi yapın. Sebzeler bu şekilde pişerken bir yandan çorbanızın terbiyesini hazırlamaya başlayabilirsiniz. Terbiye için bir kasede yumurta sarısı, yoğurt ve unu iyice karıştırın. Sebzeler yumuşadığında yavaş yavaş terbiye sosunu çorbaya ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Çorbanızı 5 dakika daha bu şekilde pişirdikten sonra servis yapabilirsiniz.

