



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALİ KEREVİZ ÇORBASI

- 2 tane orta boy kereviz
- 1 adet patates
- 1 küçük soğan
- 1 adet defne yaprağı
- 1 adet havuç
- 1 adet domates
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 3 su bardağı et suyu
- 2 yemek kaşığı un
- 3 yemek kaşığı zeytinyağ
- 1 su bardağı süt
- Tuz
- Karabiber
- 1 çay kaşığı muskat
- 1 yemek kaşığı kaymak
- 2 tane kereviz sapı
- 4-5 yemek kaşığı tel şehriye

Havuç ve domates hariç diğer sebzeleri soyup, doğrayın.

Zeytinyağını çorba tencerenize koyup, üzerine doğradığınız sebzeleri, tüm havucu, domatesi, defne yaprağını, limon suyunu ve et suyunu koyup pişirin.

Tel şehriyeleri zeytinyağında çok hafif rengi dönene kadar kavurup, bir kaseye alın.

Kereviz saplarını ince ince doğrayın.

Sebzeler pişince domatesi, defne yaprağını ve havucu içinden alıp, diğer sebzeleri rondodan çekin.

1 yemek kaşığı zeytinyağına unu ekleyip kavurun ve içine sütü ekleyip, çorbanızın meyanesini pişirin.

Hazırladığınız meyanenin içine sebzeli karışımı karıştırarak ekleyin ve çorbanızın kıvamını ayarlayın.

En son muskat, taze çekilmiş karabiber ve kaymak ekleyip, çorbanızı bir taşım daha kaynatın.

Doğranmış kereviz saplarını ve kavurulmuş tel şehriyeleri üzerine atarak, ocaktan alıp sıcak sıcak servis edin.

