



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALİ KEREVİZ ÇORBASI

500 gr. kereviz
1 soğan
3 çorba kaşığı margarin
4 bardak tavuk suyu
1 yumurta sarısı
2 çorba kaşığı krema
tuz
karabiber

Kerevizleri soyup küp biçimi doğrayın. Soğanı ayıklayıp ince kıyın, margarini tencerede eritip soğan ve kerevizleri kavurun, tavuk suyunu ilave edip 20 dakika pişirin.

Çorbayı mikserde püre haline getirin, karabiber, tuz, limon suyu ekleyin pişmeye devam etsin.

Ayrı bir kaptaki kremayı yumurta sarısıyla çırpıp terbiyeleyin. Terbiyeyi çorbaya sicim gibi akıtarak ilave edin, hemen ateşten alın. İnce kıyılmış kereviz ve maydanoz yapraklarıyla süsleyerek sofraya götürün.

[ML® Kereviz Çorbası için tıklayın](#)