



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALİ KEREVİZ ÇORBASI

Malzemeler

1 adet rendelenmiş havuç
2 adet kereviz, saplarıyla birlikte
3 adet pırasa
2 çorba kaşığı tereyağı (30 gr)
1+1/2 su bardağı un (225 gr)
8 su bardağı su (2 lt)
1 adet defne yaprağı
1/2 limon
1/4 su bardağı krema (50 ml)
Tuz
Karabiber

Yapılışı

Kerevizin yeşil saplarını, ince şeritler halinde kesin. Buzlu suya koyup, bir kenara ayırın. Kerevizleri soyun ve 1/2 limonu, etraflarına sürün. Kereviz ve pırasaları, küçük parçalar halinde doğrayın.

Derin bir tencerede yağı eritin ve küçük parçalar halinde doğradığınız; pırasa, kereviz ve rende havucu 5 dk kavurun.

Karışıma unu ilave edin ve suyu; yavaş, yavaş devamlı karıştırarak, karışıma yedirin. Defne yaprağını da ekleyip, sebzelerinizi 20 dakika kadar, arada bir karıştırarak, kısık ateşte, tencere kapalı olarak, pişirin. Defne yaprağını çıkartın.

Çorbayı ateşten alıp, ılınmasını bekleyin. Robotta püre kıvamına gelinceye kadar, çekin. Çorbanızı tencereye aktarın, kremayı ekleyip, tuz ve karabiberle lezzetlendirin. Çorbayı 2-3 dk kadar kısık ateşte tutun. Çorbanızı, ince şeritler halinde kestiğiniz kereviz saplarıyla süsleyerek servis yapın.