



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KREMALI KEREVİZ ÇORBASI

Malzemeler:

2 yemek kaşığı tereyağı
1 adet soğan
1 adet küçük havuç
1 adet iri kereviz
2 tepeleme yemek kaşığı un
1 çay bardağı hazır krema
4-5 su bardağı sıcak su
Tuz
Karabiber

Hazırlanışı:

Yağı eritip dilediğiniz şekilde doğradığınız sebzeleri tencereye alın ve 10 dakika kavurun. Unu ekleyip bir süre daha kavurun, suyu yavaş yavaş ve karıştırarak ekleyin ve 30 dakika pişirin. Çorbayı ateşten alıp blendırdan geçirin. Krema, tuz ve karabiberi ekleyip 5 dakika daha kaynatın ve servis yapın.