



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MISIRLI KEREVİZ ÇORBASI

3 kahve fincanı tane mısır
1 kahve fincanı margarin
1 adet kıyılmış kırmızı biber
4 dal kıyılmış kereviz
2 adet soğan
2 adet sarımsak
1 kahve fincanı un
5-6 su bardağı et veya tavuk suyu
2 kahve fincanı krema
1 dal kıyılmış taze soğan
4-5 dal kıyılmış maydanoz
Tuz
Karabiber

Eritilmiş margarinin içine mısır, kırmızı biber, kereviz, soğan ve sarımsağı ekleyip, 10 dakika soteleyin. Un ekleyip, un kahverengiye dönene kadar kavurun. Et veya tavuk suyu ilave edip, 30 dakika pişirin. Tuz ve karabiberini ayarlayın. Servis yapmadan hemen önce krema, soğan ve maydanoz ekleyin.
