



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KRUTONLU SEBZE ÇORBASI

100 g. kereviz
1 havuç
1 pırasa
2 dilim ekmek
2 yemek kaşığı tereyağı
Bir avuç kadar ıspanak, kuzukulağı ve romana salatası
1 diş sarımsak
2 yeşil soğan,
1 yemek kaşığı un
Karabiber
Tuz
Küçük hindistancevizi rendesi
1 yumurta sarısı
2 yemek kaşığı krema
Birkaç damla acılı sos
1 limon suyu
Maydanoz

Kerevizi ve havucu temizleyerek doğrayın. Pırasayı doğrayın. Sebzeleri 600 ml. tuzlu suda yakl. 40 dakika haşlayın. Piştikten sonra bir tel süzgeçten geçirin.

Ekmeğin kabuğunu çıkartın. Ekmeği küp halinde doğrayın. Ekmekleri 1 yemek kaşığı tereyağında kızartın. Yeşilliği ayıklayarak yıkayın, saplarını ayırın. Yaprakları şerit halinde kesin, az suda bir taşım kaynatın, süzölmeye bırakın.

Sarmısağı ve yeşil soğanı kalan tereyağında sote edin. Unu üzerine ilave edin, kısa bir süre kavurun, sebze suyunu dökün. Yeşilliği katın. Tuzunu, biberini ve hindistancevizini ayarlayın.

Yumurta sarısını ve kremayı karıştırın, çorbayı terbiye edin. Limon suyu ve acılı sos ilave edin.

Maydanozu kıyın. Kruton ve maydanoz ile servis yapın.