



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON VE MAYDANOZLU KEREVİZ ÇORBASI

1 dal pırasa
1 diş sarımsak
1 patates
2 yemek kaşığı zeytinyağı
600 g kereviz
2 limonun rendelenmiş kabuğu
750 ml sebze suyu
Tuz
Karabiber
1 demet maydanoz
2 yemek kaşığı rendelenmiş turp
1 tatlı kaşığı Dijon Hardalı
250 ml süt
1 limonun suyu
Üzeri için:
Maydanoz
Değirmen karabiber
Rendelenmiş limon kabuğu

Yuvarlak doğradığınız pırasa, ezdiğiniz sarımsak ve küp doğradığınız patatesi zeytinyağında hafif soteleyin. Küp doğradığınız kereviz, limon kabuğu ve sebze suyunu ilave edin. Tuz ve karabiberle tatlandırıp kaynamaya bırakın. Maydanozdan 4-5 dal kadar ayırıp kalanının saplarını temizleyin ve kaynayan çorbaya ilave edip kısık ateşte 30 dakika pişirin. Turp, hardal, süt ve limon suyunu ilave edin ve 5-6 dakika daha pişirip ocaktan alın. Pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar blenderdan geçirin. Üzerini ince kıydığınız maydanozlar, rendelenmiş limon kabuğu ve değirmen karabiberle süsleyerek servis yapın.

