



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LORLU NOHUT UNLU KEREVİZ ÇORBASI

<https://naturelkaseyirdefteri.com>

2-3 yapraklı kereviz sapı
1 küçük çay bardağı kırmızı mercimek
1 küçük soğan
1 çay kaşığı kimyon (damak tadına göre arttırıp azaltabilirsiniz)
1 çay kaşığı sarımsak tozu
Sosu için:
2 yemek kaşığı nohut unu
½ çay kaşığı sarımsak tozu
1 küçük çay bardağı süt
1 yemek kaşığı tereyağı
Üzeri için:
Lor peyniri

Kereviz sap ve yapraklarını doğrayıp mercimek ve soğanla bir miktar suda yumuşayıncaya kadar pişirin. Blendırdan geçirip içine kimyon ve sarımsak tozu ekleyin. Bir sos tavasında tereyağını eritip nohut unu ve sarımsak tozunu kavurup sütle açın çorbaya ekleyip tekrar blendırdan geçirin. Servis ederken lor peyniri ilave dedin.

