



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

NANELİ KEREVİZ ÇORBASI

Malzemesi:

2 adet orta boy kereviz
2 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı kuru nane
2 çorba kaşığı un
4 su bardağı et suyu
tuz

Hazırlanışı:

Kerevizlerin kabuklarını soyup, küçük parçalar halinde kesin. Kararmamaları için bu parçaları, içinde limon ve tuz bulunan soğuk suda muhafaza edin. Sonra kerevizleri 1 bardak su ile iyice haşlayın. Haşlandıktan sonra makineden geçirerek püre haline getirin. Bir tencerede margarini kızdırın. Unu içine koyup kavurun. Suyu ilave edip kaynatın. Naneyi, tuzu ve kereviz püresini katıp 20 dakika daha pişirin. Üzerlerine nane yaprakları koyup servis yapın.