



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ KEREVİZ ÇORBASI (BAYBURT)

2 yemek kaşığı margarin
1 kahve fincanı sıvı yağ
500 gr kereviz
1 adet patates
1 adet havuç
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1 dal kereviz yaprağı
1 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
2 su bardağı süt
5 su bardağı et suyu

Derin bir tencerenin içine bütün sebzeleri küp biçiminde güzelce doğrayın ardından 5 su bardağı et suyunu katın. 1 çay kaşığı kimyon ve karabiberi de beraber katarak iyice haşlayın. Haşlandıktan sonra ise el blenderi ile püre şekline getirin. Margarin bir tencereye koyun. Üstüne sıvı yağı da ekleyip tencerede güzelce ısıtın. Unu katarak güzelce kavurun. Hazırladığınız kerevizli püreyi de katarak kaynatın. Düşük ateşte sütü de katıp, hızlı bir biçimde güzelce karıştırın. Tuzunu da ekleyip ocağın altını kapatın. Üstünü baharat ile süsleyerek servis yapın.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 01.06.2015