



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI KEREVİZ ÇORBASI

- 2 kereviz
- 5 yaprak pazı
- 2 diş sarımsak
- 1 su bardağı et suyu
- 3 çorba kaşığı sıvı yağ
- 5 su bardağı su
- Terbiyesi için:
 - 3 çorba kaşığı süzme yoğurt
 - 2 çorba kaşığı un
 - 1 limon
 - 1 yumurta
- Üzeri için:
 - 1 tatlı kaşığı tereyağı
 - 1 tatlı kaşığı domates salçası

Kerevizi minik küpler halinde, sarımsağı incecik kesin. Bir tencereye sıvı yağ koyup kereviz ve sarımsağı iki dakika kavurun. İnce doğranmış pazı yapraklarını ekleyip biraz çevirin. Üzerine et suyunu, sıcak suyu ilave edip pişmeye bırakın. Bu sırada terbiyesini hazırlayın. Un, limon suyu, yumurta ve süzme yoğurdu bir çırpma teliyle çırpın. Bir su bardağı soğuk su ekleyerek kıvamını açın, ardından bir bardak sıcak suyla ılıştırın. İllan terbiyeyi ocak üzerindeki çorba tenceresine yavaşça dökerek karıştırın. Sosu için küçük bir tavada tereyağıyla salçayı bir iki dakika kavurun, çok az sıcak su koyup akıcı hale getirin. Servis yaparken çorbanın üzerine gezdirin.