



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ROKFOR PEYNİRLİ KEREVİZ SAPI ÇORBASI

<https://www.elele.com.tr>

1 kerevizin sapları  
1 soğan  
1 patates  
1 yemek kaşığı tereyağı  
3 su bardağı tavuk suyu  
200 g rokfor peyniri  
Tuz  
Karabiber  
75 ml krema  
Üzeri için  
Krema  
Rokfor peyniri  
Kekik

İnce doğradığınız kereviz sapları, yemeklik doğradığınız soğan ve küp doğradığınız patatesi tereyağında yaklaşık 10 dakika soteleyin. Sıcak tavuk suyunu ilave edip kaynatın. Tavuk suyu kaynamaya başlayınca altını kısın. Kapağı kapalı olarak sebzeler yumuşayınca kadar yaklaşık 30 dakika pişirin. Çorbayı ocaktan alın ve rendelediğiniz rokfor peynirini ilave edin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar çorbanızı blenderdan geçirin. Kremadan bir yemek kaşığı kadar ayırın. Kalanını çorbaya ilave edip bir taşım daha kaynatın. Üzerini çırpılmış krema, rokfor peyniri ve kekik ile süsleyerek servis yapın.

