



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ KEREVİZ ÇORBASI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Adet orta boy kereviz
- 1 Adet orta boy patates
- 4 Dal Dere otu
- 1 Adet limon
- 2 Su Bardağı kemik suyu veya et bulyon
- 2 Adet havuç
- 2 Su Bardağı su
- 4,5 Yemek Kaşığı un
- 1 Adet kuru soğan

İlk olarak orta boy tencerenin içine 2 su bardağı suyu koyup limonumuzun yarısını kesip içine sıkıyoruz. daha sonra kerevizi soyup iri parçalar halinde doğruyoruz ve tencereye koyuyoruz. aynı şekilde patates,havuç ve soğanıda tencerenin içine soyup,doğrayıp atıyoruz. içinde bulunan suya varsa hazırımızda kemik suyu yok ise 2 bardak su içinde et bulyon eritip koyabiliriz.orta ateşte ocağın üstüne koyup kaynayıp pişmesini bekleyelim.piştikten sonra el robotu yardımıyla hafif taneli kalacak şekilde robottan geçirelim.başka bir tencerede 2 yemek kaşığı margarini tencerede eritip üzerine un ilave edip kavurun unun topak olmaması için bir bardak soğuk su ve arkasından diğer tenceredeki çorba harcımızı içine döküp karıştıralım. tuz,tane karabiber çekilmiş ve isteğe göre dere otumuzu ince doğrayıp koyabilirsiniz.