



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEHRIYELİ KEREVİZ ÇORBASI

2 çorba kaşığı tereyağı  
3 çorba kaşığı un  
5 su bardağı soğuk su  
3 adet kereviz  
3-4 çorba kaşığı tel şehriye, tuz  
Üzeri için:  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 diş sarımsak  
1 kırmızıbiber  
1 çorba kaşığı sirke  
2-3 dal kereviz yaprağı, tuz

Tereyağını eritip, unu rengi dönene kadar kavurun. Suyu ekleyip, kaynamaya başlayınca rendelenmiş kerevizleri ilave edin. Kerevizler yumuşayınca şehriyeyi ve tuzunu ekleyin. 10 dakika daha pişirdikten sonra, ocaktan alın. Üzeri için zeytinyağını kızdırıp, sarımsakları ve küp şeklinde doğranmış kırmızıbiberi 1-2 dakika sote edin. Sirke ve tuzu da ekleyip şöyle bir karıştırdıktan sonra, ocaktan alın. Çorbayı servis tabaklarına paylaştırıp, üzerine biberli sosu ilave edin. Üzerini kıyılmış kereviz yaprakları ile süsledikten sonra servis yapın.

Not: Çorbayı pişirirken, kerevizler yumuşayınca şehriyeyi ilave etmeden hemen önce blendırdan geçirebilirsiniz.