



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ KEREVİZ ÇORBASI

Anadolujet Magazin

1 adet kereviz kökü
1 adet küçük boy patates
1 adet havuç
1 adet küçük boy kuru soğan
100 ml süt
200 ml su
1 tatlı kaşığı tereyağı
Deniz tuzu
Tane karabiber

Kabuklarını soyduğunuz sebzeleri doğrayarak derin bir tencereye alın. Üzerine bir bardak su ve yarım bardak (100 ml) süt ilave edip sebzeler yumuşayana kadar pişirin. Pişirme işleminin ardından sebzeleri blender yardımıyla karıştırın. Üzerine bir tatlı kaşığı tereyağı ilave ettiğiniz çorbanızı tuz ve karabiber ile tatlandırın.

