



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ KEREVİZ ÇORBASI

2 adet kereviz
1 adet patates
1 su bardağı süt
4 su bardağı su
3 dal taze soğan
2 dal kereviz sapı
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 diş sarımsak
Tuz

Patates ve kerevizin kabuklarını soyun ve küp küp doğrayın.
Taze soğan, kereviz sapı ve sarımsağı ince ince kıyın.
Zeytinyağını bir tencerede ısıtın ve üzerine bütün malzemeleri ekleyip kavurun.
Su ve tuzu da ilave edip sebzeler yumuşayana kadar pişirin.
Ardından çorbanızı blender'dan geçirin.
Daha sonra sütü ekleyip bir süre daha kaynatıp ocaktan alın.
Dilerseniz üzerini ince kıyılmış kereviz sapı ile süsleyerek servis edebilirsiniz.

