



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ KEREVİZ ÇORBASI

2 su bardağı yağsız süt
1 adet büyük boy kereviz
1 adet limon
2-3 dal kereviz sapı
1 adet küçük boy soğan
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 diş sarımsak
3 su bardağı su
Dereotu

Kerevizi temizleyin ve iri küp şeklinde doğrayıp, kararmaması için limonlu suyun içinde bekletin. Saplarını da doğrayın ve bir kenara alın. Kiyılmış soğanı zeytinyağında kavurun. Üzerine süt ve suyu katıp, kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra içine kereviz, kereviz sapı, ve sarımsak ilave edip, pişmeye bırakın. Kereviz yumuşadıktan sonra tencereyi ocaktan alın ve tuzunu ayarlayın. Çorbayı blenderden geçirin ve tekrar tencereye alın. Bir taşım kaynattıktan sonra kıyılmış dereotu ile birlikte sıcak olarak servis yapın.

