



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ KEREVİZ ÇORBASI

<https://cook.com.tr>

Un 1.5 Çorba Kaşığı
Sofra Tuzu 1 Tutam
Limon Suyu 1 Adet
Su 5 Su Bardağı
Tereyağı 1 Çorba Kaşığı
Kereviz 5 Adet
Pastörize Süt 1.5 Su Bardağı

Kerevizler soyulduktan sonra kararmamaları için limon suyu ile ovulur, sonra rendelenir, bir tencereye tereyağı konur.

Eridikten sonra un ilave edilir. 1-2 dakika kavrulur.

Süt ve su tencereye ilave edilir, çırpıcı ile çırpılır.

Son olarak kerevizler ve tuz katılıp 15 dakika karıştırılarak pişirilir.

İsteğe bağlı olarak kereviz yaprağı ile süslenerek servis yapılır.

