SÜTLÜ KEREVİZ ÇORBASI

2 adet kereviz
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
Yarım limon suyu
Üzeri için:
1 tatlı kaşığı tereyağı
Kırmızı pul biber

Kerevizlerin kabuklarını derin bir şekilde soyun.Hemen limonla ovun, irice doğrayıp üzerine kalan limon suyunu sıkıp bekletin. Tencerede tereyağını eritin ve üzerine unu koyun. Süt ve suyu koyup karıştırın. İrice doğradığınız limonlu kerevizleri de üzerine koyup kapağını kapatın. Kerevizler pişinceye kadar 20 dakika pişirin. Daha sonra blenderdan geçirip servis tabağına aktarın. Üzerine tereyağında kırmızı pul biber yakıp gezdirin.

© lezzetler.com tarif no:70118 • adı:Sütlü Kereviz Çorbası • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:34