



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ KEREVİZ ÇORBASI

1 adet kereviz
1 adet orta boy patates
1 adet havuç
Kerevizin yaprakları
1 litre sıcak su
Terbiyesi için:
1 adet yumurta sarısı
1 çay bardağı su
2 yemek kaşığı un
Üzeri için:
1 tatlı kaşığı tereyağı
Tuz
Maydanoz (İsteğe göre)
Servis için:
Karabiber
Limon

Kereviz, havuç ve patatesler soyulup küp küp doğranır. Kerevizin yaprakları iyice yıkanıp minik minik doğranır. Dödüklüye tavuk suyunu da koyup 10 dakika kadar haşlanır. 2 kaşık un, yumurta ve su ile terbiyesini yapıp, kaynayan sudan bir kaşık alın ve çorbaya koyup karıştırın. 1 tatlı kaşığı tereyağı, tuz ve maydanoz ilave edip 5-10 dakika kaynatıp ocağı kapatın.

