



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TERBİYELİ KEREVİZ ÇORBASI

4 adet yapraklı kereviz  
2 adet iri soğan  
2 adet iri biber  
1 bardak süt  
2 kaşık un  
2 adet yumurta sarısı  
Tuz  
İstenirse baharat  
Yarım bardak ayçiçek yağı  
6 bardak tavuk suyu  
1 limon

Kerevizleri soyup yapraklarıyla beraber ufak ufak doğrayın. Soğanı da ufak ufak doğrayıp yağda kavurun. Biberleri de ilave edip biraz daha kavurduktan sonra unu ilave edip biraz daha kavurun ve et suyunu katın. Biraz kaynattıktan sonra sütü de ilave edip bir taşım kaynatın. İçine bir limon sıkıp tuz ve baharatı da ilave ettiğinizde çorbanız hazırdır.

[ML® Terbiyeli Kereviz için tıklayın](#)