



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURTLU KEREVİZ SAPI ÇORBASI

- 1 adet kerevizin sapı
- 2 adet büyük boy havuç
- 1 adet büyük boy patates
- 5 su bardağı su
- 1 çay bardağı arpa şehriye
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Terbiyesi için:
- 1 kase yoğurt
- 1/2 adet limonun suyu
- 2 yemek kaşığı

Patates ve havucun kabuklarını soyun.

Kereviz saplarını, patatesi ve havucu rastgele doğrayın ve 5 su bardağı su ile bir tencerenin içinde haşlayın.

İyice haşlanan sebzeleri suyu ile birlikte blenderdan geçirin.

Yoğurt, un ve limon suyunu bir kasede karıştırın.

Yoğurtlu karışıma sebzeli karışımdan azar azar ekleyerek terbiyeyi hazırlayın.

Terbiyeyi, kalan karışıma yavaş yavaş ekleyin. Terbiyeyi eklerken kısık ateşte tuttuğunuz çorbayı hızlıca karıştırın.

Çorbaya şehriyeleri de ekleyerek, 10 dakika daha pişirin. Dilerseniz sıcak ya da ılık servis edebilirsiniz.

