



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ KEREVİZ ÇORBASI

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 kg kereviz
- 1 adet havuç
- 1 yemek kaşığı kıyılmış taze zencefil
- 1 adet soğan
- 4 dal kekik
- 5 su bardağı sıcak su
- 1 çay bardağı zerdeçal
- 1 talı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Zencefilli tereyağında 2 dakika soteleyin. Küp doğranmış soğan ve taze kekiği ekleyip pembeleşinceye kadar kavurun. Havuç, iri doğranmış kereviz ve zerdeçalı ilave edin ve birkaç dakika karıştırın. Sıcak suyu sotelenen sebzelerin üzerine ekleyin. Önce yüksek ateşte, kaynadıktan sonra kısık ateşte sebzeler yumuşayınca kadar pişirin. Blenderdan geçirin. Gerekirse sıcak su ekleyip 5 dakika kaynatın. Tuz, karabiber ile tatlandırın. Kaselele paylaşırıp taze kekik ve taze çekilmiş karabiber serpiştirerek sıcak servis yapın.