Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

KEREVİZ ÇORBASI



3 Adet orta boy kereviz
1 Adet küçük boy kuru soğan
5 Su bardağı su ya da etsuyu
1 Kahve fincanı ayçiçek yağı
1,5 Tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Terbiyesi İçin;
1 Çorba kaşığı un
1 Adet iri limonun suyu
1 Adet yumurta
Üzeri İçin;
2 – 3 Dal maydanoz

Kerevizler yıkanır soyulur, tavla zarı şeklinde doğranır. Kuru soğan soyulur, ince kıyılır.
Tencereye ayçiçek yağı konur, orta ateşte kızınca doğranan kereviz ve soğan eklenir. Kerevizler şeffaflaşana kadar kavrulur.
Kavrulan kereviz ve kuru soğana, 5 su bardağı su ya da et suyu eklenir. Orta ateşte kerevizler tamamen yumuşayana kadar pişirilir. (20 – 25 dakika)
Bu arada çorbanın terbiyesi hazırlanır. Kasede limon suyu, un ve yumurta iyice çırpılır.
Pişmekte olan çorbanın üzerine, hazırlanan terbiye birden dökülür ve hızlı karıştırılır.
Çorba kaynayana kadar sürekli karıştırılır, kaynama noktasına geldikten sonra, kısık ateşe alınır, tuzu eklenir, ara sıra karıştırarak 5 dakika daha pişirilir.
Ocaktan almadan önce karabiber eklenir, servis kaselerine sıcak olarak pay edilir, kılmış maydanozla süslenir.

Not: Kerevizde B ve C vitaminleri, bol miktarda demir, iyot, manganez ve fosfat bulunur.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 680 | Adı: Kereviz Çorbası | İndirme tarihi: 19.03.2024 - 10:53