



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.