# 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.