

Kereviz Corbasi

Malzemeler

4 adet orta boy kereviz
3 adet orta boy sogan
2 adet orta boy patates
2 adet orta boy havuc
1 dis sarimsak
1 su b. sut
2 yemek k. tereyag
2 yemek k. un
Tavuk suyu
Karabiber
Tuz

Yapilisi

Kereviz, sogan, patates ve havuclari irice dograyin veya rendeleyin. Bir tencerede 1 kasik tereyag ile sebzeleri cok pisirmeden soteleyin.

Uzerini kapatacak kadar tavuk suyu veya su ve biraz tuz ekleyip sebzeleri pisirin.

Kucuk bir tavada 1 kasik tereyag ile unu pembelestirin. Sogumasi icin bir kenara alin.

Pisen sebzeleri blenderdan gecirin. Tereyagli unu icine katip karistirarak kaynatin.

Icine sutu ve ezilmis sarimsagi ekleyin, bir tasim daha kaynatip ocaktan alin.