Kereviz Çorbası

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

Kereviz Çorbası

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 adet orta boy kereviz (soyulmuş ve küp doğranmış)
- 1 adet havuç (rendelenmiş)
- 1 adet patates (küçük küpler halinde doğranmış)
- 1 adet soğan (doğranmış)
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı un
- 4 su bardağı su veya sebze suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı muskat rendesi (isteğe bağlı)
- 1 su bardağı süt veya krema

Yapılışı:

1. Sebzeleri Soteleme:

- Tereyağını tencerede eritip doğranmış soğanı ekleyerek kavurun.
- Havuç, patates ve kerevizi ekleyerek 5 dakika soteleyin.

2. Çorbayı Pişirme:

- Unu ekleyip sebzelerle birlikte kavurmaya devam edin.
- Su veya sebze suyunu ekleyerek kaynamaya bırakın.
- Sebzeler yumuşayana kadar orta ateşte yaklaşık 15 dakika pişirin.

3. Blender ile Püre Haline Getirme:

- Çorbayı ocaktan alıp blenderdan geçirerek pürüzsüz hale getirin.
- Süt veya kremayı ekleyip karıştırın.
- Tuz, karabiber ve isteğe bağlı olarak muskat rendesi ekleyerek tatlandırın.

Kiraz'ın Mutfağı

4. Servis:

- Çorbayı sıcak olarak servis edin.
- Üzerine kıyılmış dereotu veya kruton ekleyerek sunabilirsiniz.

>> **İpucu:** Daha yoğun bir lezzet için sebzeleri pişirmeden önce biraz zeytinyağında hafif karamelize edebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı