

Kerevizli Patates Çorbası

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 2 adet patates (soyulmuş ve doğranmış)
- 1 adet kereviz (doğranmış)
- 1 adet soğan (doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 4 su bardağı sebze suyu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik (isteğe bağlı)
- 1/2 su bardağı süt (isteğe bağlı, daha kremalı bir kıvam için)

Yapılışı:

1. Sebzeleri Soteleme:

- Zeytinyağını bir tencerede ısıtın, soğan ve sarımsağı ekleyip yumuşayana kadar soteleyin.
- Patates ve kerevizleri ekleyin, birkaç dakika daha sotelemeye devam edin.

2. Pişirme:

- Sebze suyunu ekleyin, tuz ve karabiberle tatlandırın. Kapağını kapatarak 20-25 dakika kadar pişirin.

3. Blenderdan Geçirme ve Servis:

- Çorbayı bir blenderdan geçirin, pürüzsüz hale gelene kadar karıştırın.
- İsteğe bağlı olarak süt ekleyerek daha kremalı bir kıvam elde edebilirsiniz.
- Çorbanın üzerini taze çekilmiş karabiber ve kekik ile süsleyin.

>> **İpucu:** Çorbanın üzerine taze dereotu veya nane ekleyerek ferah bir aroma katabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı