

Süzme Yoğurtlu Kereviz Çorbası

Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 orta boy kereviz kökü (yaklaşık 400 g)
- Yarım su bardağı pirinç
- 5 su bardağı su veya tavuk suyu
- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 1 yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri, yumurta ve un kullanıldığı için gluten.

Ön Hazırlık:

Kerevizin kabuğunu kalınca soyup 1 cm küpler halinde kesin; kararmaması için limonlu suda bekletin. Pirinci yıkayın. Yoğurt, yumurta sarısı ve unu pürüzsüz olana kadar çırpın.

Yapılışı:

1. Tencereye suyu, pirinci ve süzülmüş kerevizi alın. Kaynayınca kısık ateşte pirinç yumuşayana ve kereviz çatalla delinebilene kadar 18-20 dakika pişirin.
2. Yoğurtlu karışıma tencereden bir kepçe sıcak suyu yavaşça ekleyip çırpın. Ilınan terbiyeyi tencereye ince akıtarak karıştırın; kısık ateşte 3-4 dakika ısıtın, harlı kaynatmayın.
3. Tereyağını küçük tavada eritip naneyi 20-30 saniye kokusu çıkana kadar çevirin. Çorbanın üzerine gezdirip tuzunu son kez ayarlayın.

>> **İpucu:** Terbiyeyi ekledikten sonra çorbayı fokurdatmayın; yoğurt kesilebilir.

Saklama:

Yoğurtlu çorbayı soğuduktan sonra buzdolabına kaldırın ve 2 gün içinde tüketin; ısıtırken sürekli karıştırıp kaynama noktasına getirmeyin.

Kiraz'ın Mutfağı