

# Kerevizli Yoğurt Çorbası

Toplam 32 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~154 kcal

Açılış 4/10

Edirne usulü kerevizli yoğurt çorbası küçük doğranmış kerevizi yoğurtlu terbiye ile buluşturarak hafif ekşi, sıcak ve dengeli bir çorba yapar.

## Malzemeler

- 1 adet Kereviz
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Un

## Yapılışı

- 1 kerevizi küçük küp doğrayın.
- Kerevizi 4 su bardağı suda 12 dakika haşlayın.
- 1 su bardağı yoğurt, 1 yumurta ve 1 yemek kaşığı unu çirpin.
- Terbiyeyi sıcak kereviz suyuyla 111 yoğurt kesilmesin.
- Terbiyeyi tencereye ekleyip 8 dakika kısık ateşte pişirin.
- Kereviz kokusu yumuşasın diye 5 dakika kapalı dinlendirin.

### PÜF NOKTASI

Terbiyeyi sıcak sudan birkaç kaşıkla 111 tımla kesilmeyi önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kerevizli yoğurt çorbası sıcak kaseye alıp kereviz parçalarını yoğurtlu yüzeyde bırakın.

## Alerjenler

Süt

Yumurta

Gluten

Kereviz