

# Kremalı Kereviz Çorbası



**Kerevizin** yaprak ve saplarının, bol vitaminleri ve çeşitli mineral maddeleriyle çok faydalı olduğunu belirten uzmanlar, **midneyi kuvvetlendirdiğini** ve iştah açtığını bildiriyor. Uzmanlar, kerevizin, iç salgı bezlerini ve özellikle vücutta çok çeşitli vazifesi olan böbrek üstü bezlerini çalıştırdığını, **sinir yorgunluğunu** da önlediğini ifade ediyorlar.

Kanı pisliklerinden temizlediğini ve sivilcelerin geçmesine, yüzün pembe bir hal almasına yaradığını vurgulayan uzmanlar, kerevizin diğer faydalarını şöyle sıralıyor: "Karaciğerin şişliğini giderip onu yorgunluk maddelerinden temizliyor. Sarılığı gideriyor, **böbrekleri çalıştırıyor**, fazla suyu dışarı atıyor. Böbreklerden kumu, taşı döküyor. Şişmanları zayıflatıyor ve cinsel faaliyeti çok artırıyor."

## Malzemeler: (12 kişilik)

1. Kereviz (3 adet/taze)
2. Soğan (1 adet büyük boy)
3. Tereyağı (4 çorba kaşığı/100 gr)
4. Un (3-4 çorba kaşığı)
5. Süt (1,5 litre)
6. Su (6 su bardağı)
7. Yumurta sarısı (2-3 adet/çorbanın terbiyesinde kullanılacak)
8. Krema (1-2 paket/çorbanın terbiyesinde kullanılacak)
9. Tuz (1 çorba kaşığı)
10. Tane karabiber (3-4 adet)
11. Havuç (2 adet jüliyen doğranmış/çorba garnitüründe kullanılacak)
12. Kerevizin dalları (jüliyen doğranmış/çorba garnitüründe kullanılacak))

## Yapılışı/İşlem Basamakları:

1. Kerevizleri yıkayıp dal ve yapraklarından ayırınız.
2. Kerevizin kabuğunu incecik soyup küp şeklinde doğrayınız.
3. Soğanı soyup burunez (mutfakta kullanılan en küçük doğrama şekli) doğrayınız.
4. Çorba tenceresini ocağa koyup yağı eritiniz.
5. Doğranmış kereviz ve soğanı ilave edip orta ateşte hafif kavurunuz.
6. Süt ve suyu ilave edilir ve 15-20 dakika kadar pişirilir.

7. Ocaktan alınır ve biraz ılıması sağlanır.
8. El blendırıyla iri kalmış olan kereviz ve soğanları tam püre haline getiriniz.
9. Çorba blendırdan geçtikten sonra tekrar ocağa alınır ve ısıtılır.
10. Ilık çorba suyundan bir kepçe alınır ve bir kapta un, pütürsüz bir bulamaç haline getirilir.
11. Un çorbaya ilave edilir.
12. Çorba tekrar ocağa alınır ve çırpma teliyle karıştırılarak ısıtılır.
13. Bu arada havuç ve kerevizin dalları jüllien (kiprit şeklinde) doğranarak hazırlanır.
14. Havuçları ve kereviz dallarını bir tavada az bir yağ ile hafif sotelenir. İsterseniz sotelemeden direkt çorbaya ilave edip çorbanın içersinde de pişirebilirsiniz.
15. Garnitürler çorbanın pişmesine yakın ilave edilir.
16. Tuzu ilave edip 1-2 taşım kaynatınız.
17. Yumurta sarılarını bir kapta çırpınız.
18. Çırpılmış yumurtaya kremayı da ilave edip biraz karıştırınız.
19. Hazırlanan kremayı çorbaya ilave edip karıştırıp ocağı kapatınız.
20. **Çorbaya krema koyduktan sonra, kaynatmaya devam edilmez.** Devam edilirse krema kesilir ve kremalı çorba özelliğinde sorun oluşur.
21. Kremanın çorbaya iyi karışması için biraz çırpma teliyle karıştırınız.
22. Çorba servis edilir.
23. Afiyet olsun...

