



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AMBASADÖR ÇORBASI

(POTAGE AMBASSADEUR)

8 kişilik MALZEME :

250 gr. kuru bezelye

2 çorba kaşığı margarin

2 adet orta boy soğan

2 adet orta boy patates

1/2 küçük kereviz

1/2 küçük pırasanın beyazı

1 tatlı kaşığı tuz

15 su bardağı et suyu

YAPILIŞI :

Bezelyeyi akşamdan veya 6 saat önce bol suda ıslayınız

Sonra yıkayıp süzdürünüz

Sebzeleri temizleyip piyaz gibi doğrayınız

Bir tencereye yağı koyup eritip sebzeleri ilâve ediniz

Orta ateşte 3 - 4 dakika kavurup bezelyeyi ilâve ediniz

İki - üç dakika daha kavurup tuzunu ve suyunu ilâve edip ağır ateşte bir buçuk saat pişirip ateşten alınız

Püre makinasından veya süzgeçten suyu ile beraber geçirip aşağıda haşlanmış pirinç ve yeşil salatayı ilâve edip servis ediniz

GARNİTÜRÜ :

(4 çorba kaşığı pirinç 6 yaprak yeşil salata) Yeşil salatayı tütün gibi ince doğrayıp bir dakika kaynar suda

haşlayıp süzdürünüz

Pirinç 20 dakika kaynatılarak haşlayıp soğutup süzdürünüz

Not: Taze bezelye zamanı kum bezelye yerine 500 gr. taze iç bezelye kullanarak hazırlayınız.