



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.