



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHAR ÇORBASI

200 gram pirinç
300 gram taze iç bezelye
1 avuç temizlenmiş maydanoz yaprağı
1 küçük demet kuzu ispanağı
6 bardak et suyu
15 gram sadeyağ
50 gram rendelenmiş kaşer peyniri
2 çorba kaşığı zeytinyağı
yeteri kadar tuz ve karabiber

İspanağı bol suda iyice yıkayıp suyunu süzdükten sonra temizlenmiş maydanoz yaprağıyla birlikte ince ince doğramalı.

Bir tencereye 6 bardak et suyuyla yeteri kadar tuz ve karabiberi koyup kabı ateşe oturtmalı. Et suyu kaynamaya başlayınca çöpleri ayıklanmış, bir su yıkanmış ve suyu süzülmüş pirinçle bezelyeleri içine atmalı.

Tencerenin içindekiler kaynamaya başlayınca bunları karıştırarak 10 dakika kadar orta ısı ateşte kaynatmalı. Sonra kıyılıncasına ince doğranmış ispanakla maydanozu, zeytinyağını ve sadeyağı katmalı. Tekrar vakit vakit karıştırarak 6 - 10 dakika daha kaynatmalı.

Çorba pişince bunu servis kâsesine boşaltmalı ve yanında rendelenmiş kaşer peyniri olduğu halde servis yapmalı.