



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELÇİ ÇORBASI

Necip Usta

250 gram kuru yeřil bezelye
1/2 adet küçük pırasanın beyazı
2 orba kaşığı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
15 su bardaęı et suyu (3 litre)
2 adet orta boy soęan
2 adet orta boy patates
1/2 adet küçük kereviz
200 gram haşlanmış pirinç

- 1) Kuru bezelyeyi akşamdan, üzerini 4 parmak aşan bol suda ıslayınız.
- 2) Ertesi gün pirinci 1/2 saat önce ılık suda temiz olarak ıslayıp sonra yıkayıp hacmine göre bol kaynar suda 20 dakika haşlayıp süzdürünüz.
- 3) Bezelyenin suyunu süzdürüp yıkayınız ve süzgece çıkarınız. Sonra sebzeleri soyup, yıkayınız. Daha sonra ortalarından boyuna yarıp, enine piyaz biçimi doğrayınız.
- 4) Bir tencereye yağı koyup, eriyince sebzeleri ilve ederek orta ateşte 4-5 dakika öldürünüz ve bezelyeyi ilve edip 1 dakika daha kavurduktan sonra et suyunu, tuzunu ve haşlanmış pirinci ilave edip 90 dakika ağır ağır kaynatarak pişiriniz.
- 5) Sonra pre makinesinden tamamen geçirip kızarmış ekmekle servis yapınız.