KURU BEZELYE ÇORBASI

Malzemeler:
8 bardak et suyu
2 bardak kuru bezelye
orta irilikte 2 havuç
2 baş soğan
1,5 kahve fincanı un
3 çorba kaşığı sadeyağ
1 bardak süt
3 yumurtanın sarısı
8 bardak su
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı:
Bir tencereye 8 bardak su ile temizlenmiş yıkanmış kuru bezelye konur ve bezelyeler iyice yumuşayıncaya kadar kaynatılır. Sonra tenceredeki su iyice süzülür. Beri yanda sadeyağ ile kıyılırcasına ince doğranmış soğan bir tencereye konur ve tahta bir kaşıkla karıştırılarak soğan kavrulur. Sonra üstü kazındıktan sonra ince ince doğranmış havuçlar soğanın içine atılır ve birlikte kavurmaya devam edilir. Havuçlar da beş dakika kavurulduktan sonra tenceredekilerin üstüne un dökülür ve tahta kaşıkla karıştırmaya ara vermeksizin bunlar beş dakika daha kavurulur. Sıcak et suyu katılır. Haşlanarak suyu süzülmüş bezelye de katılarak, tuzu ve biberi de serpildikten sonra tencerenin kapağı yan örtülür ve havuçlar iyice yumuşayıncaya kadar tencere-dekiler kaynatılır. Sonra tenceredekiler ezilerek ince delikli tel süzgeçten geçirilir. Süzülmüş sebze ve et suyu gene ateşe oturtulur. Beri yanda yumurtaların sarıları iyice köpürtülür. Sonra buna telle çırparken önce pişmiş ılık süt, sonra tencereden alınacak birkaç kaşık çorba azar azar katılır. Yumurta karışımı yeteri kadar ısınınca çorbayı çabuk çabuk karıştırırken bu da tencereye boşaltılır. Çorba iyice karıştırıldıktan sonra servis kâsesine aktarılır ve hemen servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:10402 • adı:Kuru Bezelye Çorbası • gönderen:Karakol • indirme tarihi:20.04.2024 - 05:54