KURU BEZELYE ÇORBASI

2 ½ lt et suyu(10 bardak)
250 gr (1 bardak) kuru bezelye
2 orta boy soğan
1 kucuk havuç
2 yemek kasigi un
2 yemek kasigi (tepeleme) tereyağı veya margarin
½ yemek kasigi tuz
Terbiyesi:1 bardak süt
2 yumurta sarisi
Garnitürü:125 gr un
½ küçük paket margarin
1 adet yumurta
1 çay kasigi tuz

1-Bezelyeyi ayiklayip yikadiktan sonra 4-5 saat suda bekletin.
2-Sogan ve havuçlari küçük parçalara dograyip, yagla birlikte kisik ateste 4-5 dakika börttürün. Un katin ve 2-3 dakika daha kavurun. Et suyu ve bezelyeyi koyun, kisik ateste bezelye ezilinceye kadar pisirin.
3-Çorbayi süzgeçten ezerek baska bir kaba aktarin. Tuz atip tekrar atese koyun. Sütlü terbiyesini katin ve servis yaparken çorbanin üzerine birer kasik garnitürden serpistirin.

Garnitürün yapilisi:
Unla yagi birlikte kiyin, yumurta, tuz katip biraz yogurun. Hamuru iki parçaya ayirin. Kalem çapinda uzun bir çubuk yapin.
3 cm uzunlugunda verevine parçalara kesin. Azar azar kizdirilmis yaga atip pembe renkte kizartin.

© lezzetler.com tarif no:13619 • adı:Kuru Bezelye Çorbası • gönderen:imran • indirme tarihi:26.04.2024 - 15:56