KURU BEZELYE ÇORBASI

8 bardak et suyu
400 gr. kuru bezelye
2 küçük havuç
1 baş soğan
1,5 kahve fincanı un
2 çorba kaşığı yağ
1 bardak süt
3 yumurta
Tuz

Bezelyeleri ayıklayıp yıkadıktan sonra tencereye koyun. Üstlerine çıkacak kadar su doldurup orta hararetli ateşte yarım saat kaynatın. Bezelyelerin üstlerindeki buruşukluk gidip yüzleri taze bezelye gibi gergin bir hal alınca ateşten indirin. Suyunu süzün. Tencereye yağ koyun. Hafif kızınca, küçük doğranmış soğanları da katın, pembeleşinceye kadar kavurun. Bunun içine, üstleri soyularak temizlenmiş havuçları doğrayın. 5-6 dakika daha kavurun. Unu koyun 3-4 dakika daha unla kavurduktan sonra yağı alınmış 8 bardak et suyunu, haşlayıp suyunu döktüğünüz bezelyeleri, tuzu katın. Havuçlar iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar pişirin. Hepsini süzgeçten geçirerek çorbayı bir başka tencereye alın. Yeniden ateşe koyun. Kaynatın. Sütü 3 yumurta sarısı ile karıştırın. Kaynamakta olan süzülmüş çorbanın içine karıştırarak dökün. 1-2 taşım daha kaynatın. Çorbanız pişince kaseye alarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:33151 • adı:Kuru Bezelye Çorbası • gönderen:pozitif • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:45