NANELİ BEZELYE

Malzeme
- 4 yemek kaşığı sıvı Sana
- 2 su bardağı bezelye
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet havuç
- 1 tatlı kaşığı nişasta
- 1 yemek kaşığı ay çiçek yağı
- 6 su bardağı et suyu
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı
Havucun kabukları kazıyıp, tavla zarı büyüklüğünde kuşbaşı doğrayınız.
Kuru soğanı yemeklik doğrayınız.
Derin bir tencerede sıvı Sana?yı kızdırıp, doğranmış kuru soğanları ekleyip, pembeleşinceye kadar kavurunuz.
Daha sonra doğranmış havuçları ekleyip, kavurmaya devam ediniz.
En son olarak et suyunu, bezelyeyi, kuru naneyi, tuz ve karabiberi ekleyip, sebzeler yumuşayıncaya kadar kaynatınız.
Çorba kaynarken küçük bir kâsede nişasta ve ayçiçek yağını karıştırınız.
Çorbayı ateşten indirmeden, içine devamlı karıştırarak nişasta?yağ karışımını ilave edip, bir taşım kaynatınız.
Servis tabağına alıp, sıcak olarak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:28563 • adı:Naneli Bezelye • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:07