



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ BEZELYE EZME ÇORBASI

Malzemesi:

2 su bardağı kırık bezelye
6 su bardağı et suyu
2 ufak soğan
2 ufak havuç
1 orta kereviz
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
3-4 adet defne yaprağı
4 çorba kaşığı sade yağ veya mutfak margarin
1 kahve fincanı un
1 adet francala
50 gram kaşarpeyniri.

Bir tencereye et suyu konulur, kereviz, havuç, soğan ayıklanır, yıkanır ve ufak ufak doğranır. Et suyuna ilave edilir. Karabiber, tuz, defne yaprağı ve bezelye iyice yıkanır ve hep beraber tencereye konulur. Bir saat orta ateşte kaynatılır, kenara çekilir. Pişen çorba süzgeçten geçirilir. Başka bir tencereye yağ konulur, un ilave edilerek bir telle karıştırılarak birkaç dakika kavrulur. İçine süzülen çorbadan yavaş yavaş dökülür. Bir kaynama alır almaz ateşten indirilir. Çorba kâsesine boşaltılır. Bu arada francala ufak ufak kesilir, bir tepsiye yayılır, üzerine kaşarpeyniri rendesi serpilir. Orta kızgın fırında yarım saat kurutulur. Çorba ile beraber servisi yapılır.