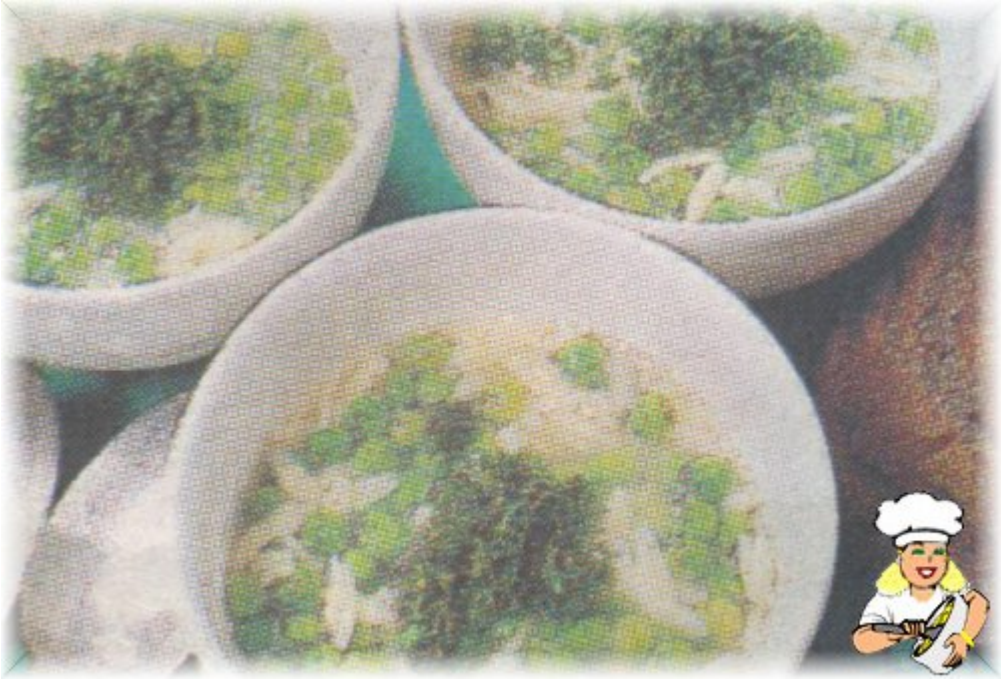
ŞEHRİYELİ BEZELYE ÇORBASI

1 yemek kaşığı bitkisel margarin
1 tepeleme yemek kaşığı un
8 su bardağı tavuk veya et suyu
2 su bardağı taze bezelye (Konserve bezelye de kullanabilirsiniz.)
1 çay bardağı arpa şehriye
2 çay kaşığı tuz
1 demet dereotu

Margarini orta boy tencerede eritip üzerine unu ekleyin. Kısık ateşte, tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak un iyice sararıncaya kadar, 2-3 dakika kavurun. Tavuk ya da et suyunu yavaş yavaş ilave edip çırpma teli yardımıyla sürekli karıştırmaya devam ederek kaynoyınca-ya kadar pişirin. Kaynamaya başlayınca üzerine taze bezelyeyi aktarıp 15-20 dakika daha pişirin. (Konserve bezelye kullanacaksanız, pişirme süresini kısaltmanız gerekir.) Bezelyeler iyice yumuşadığında, arpa şehriye ve tuzu katıp 7-8 dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alın. Üzerine ince kıyılmış dereotu serperek sıcak sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:101511 • adı:Şehriyeli Bezelye Çorbası • gönderen:tek yürek • indirme tarihi:24.04.2024 - 22:26