



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE NANELİ BEZELYE EZME ÇORBASI

Necip Usta

250 gram kuru yeşil bezelye
1/2 adet küçük pırasanın beyazı
2 çorba kaşığı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
15 su bardağı et suyu (3 litre)
2 adet orta boy soğan
2 adet orta boy patates
1/2 adet küçük kereviz
1 bağ nane yaprağı

- 1) Kuru bezelyeyi akşamdan, üzerini 4 parmak aşan bol suda ıslayınız.
- 2) Sabah suyunu süzdürüp yıkayınız ve süzgece çıkarınız. Sonra sebzeleri soyup, yıkayınız. Daha sonra ortalarından boyuna yarıp, enine piyaz biçimi doğrayınız.
- 3) Bir tencereye yağı koyup, eriyince sebzeleri ilâve ederek orta ateşte 4-5 dakika öldürünüz ve bezelyeyi ilâve edip 1 dakika daha kavurduktan sonra et suyunu, tuzunu ilâve edip 90 dakika ağır ağır kaynatarak pişiriniz.
- 4) Sonra püre makinesinden tamamen geçirip süzünüz.
- 5) Nane yapraklarını tütün biçimi kıyıp süzölmüş çorbaya ilave ederek servis yapınız.