



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AMSTERDAM ÇORBASI (HOLLANDA)

(erwtensoeep)

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

Tutarı 1 kilo olacak (2 paça, sosis, kuzu kulağı, dana veya koyun dili),

1/2 kilo kuru bezelye,

3 pırasa,

2 sap körpe havuç,

1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz,

yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı:

İyice yıkanmış bezelyeleri bir gece önceden suya koyup ıslatmalı. Bezelyenin suyunu döküp bunları, içinde üç litre soğuk su bulunan bir tencereye koymalı. Bezelyeler iyice yumuşayınca kadar bunları ağzı kapalı olarak kaynatmalı. Sonra bezelyeleri tenceredeki sudan bir kevgirle almalı ve ezerek ince delikli süzgeçten geçirdikten sonra tekrar aynı suya atmalı, iyice koyulaşınca kadar kaynatmalı.

Beri yanda paçaları ve kulakları iyice temizlemeli. Sonra paçayla kulakları ve kereviz yapraklarını yeteri kadar suda kaynatmalı. Paçayı ateşten indirmeden bir saat önce tencerenin içine iyice temizlenmiş dili, 40 dakika sonra da sosisleri ve üstü kazındıktan sonra rendelenmiş havuçları atmalı.

Etler pişince bunları bir kevgirle suyundan çıkarıp bir kenara koymalı. Tenceredekileri ezerek ince delikli süzgeçten geçirip bezelyeye katmalı. Sosisleri ve dili dilimleyerek paçayı kemiklerinden ayırarak, kuzu kulaklarını küçük parçalara doğrayarak çorbanın içine atmalı ve bir taşım birlikte kaynatmalı. Sonra çorbayı servis kâsesine boşaltmalı. Üzerine maydanozu serpiştirdikten sonra sıcak sıcak servis yapmalı.