BAKLALI PATATESLİ BEZELYELİ ÇORBA

3 su bardağı kabuklu bakla
5,5 su bardağı sebze suyu
450 gram patates, küpler halinde kesilmiş
2 yemek kaşığı margarin
1 adet soğan, ince dilimlenmiş
1 çay kaşığı Deniz tuzu
2,5 su bardağı kabuklu bezelye ya da dondurulmuş bezelye

Büyük bir tencere içine tuz atarak su kaynatın. Baklalaları içine atarak 1 dakika kaynatın. Kaynayan baklaları delikli bir kaşık ile süzerek bir kaba aktarın ve musluğun altına tutarak soğutun. Suyu süzüldükten sonra kabuklarını ayıklayın.
Geniş bir sos kabında 4 bardak sebze suyunu kaynatın ve içine patatesleri ekleyin. Patatesler pişene kadar yaklaşık yarım saat kaynatın.
Bu esnada ikinci bir sos kabında yağı kızdırın ve içine soğanları atın. Soğanlar altın rengini alana kadar karıştırarak 10 dakika kadar pişirin.
Bakla ve bezelyeleri de soğanların olduğu kaba aktarın, ateşin altını açarak ara sıra karıştırarak 2-3 dakika hepsini pişirin. Kalan 1,5 bardak sebze suyunu ve 1 1/4 bardak su ekleyin 10 dakika pişirin.
Kaptaki sebzeleri blendera aktarın ve püre kıvamına getirin. Püreyi tencereye aktarın ve üzerini kapatın.
Pişen patatesleri ve patateslerin pişdikleri sudan 2 bardağı blendera koyun ve püre yapın. Püre haline gelen patatesleri de diğer sebzelerin olduğu tencereye aktarın eğer kıvamı çok yoğunsa, patateslerin piştiği sudan bir miktar daha ekleyebilirsiniz.
Çorbayı ısıtın. Kaselere pay edin ve bir bıçak yardımı ile üzerine girdap şeklini verin.

© lezzetler.com tarif no:136032 • adı:Baklalı Patatesli Bezelyeli Çorba • gönderen:cüneyt a. • indirme tarihi:23.04.2024 - 09:21