BEZELYE ÇORBASI

1/2 kg ayıklanmış bezelye içi
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
1 büyük soğan (ince kıyılmış)
1 diş sarımsak (dövülmüş)
2+1/2 su bardağı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı limon suyu
2 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
1 defne yaprağı
120 gr (1/2 su bardağından biraz fazla) acı krema

Orta boy ağır bir tencerede tereyağı orta ateşte eritip, köpüğü çekildiğinde soğan ve sarımsağı ekleyiniz. Ara sıra karıştırarak 8-10 dakika, soğanlar yumuşayıp pembeleşinceye kadar pişiriniz.
Tavuk suyunu tencereye döküp limon suyunu, maydanozu, defne yaprağını ve bezelyeleri ekleyiniz. Devamlı karıştırarak kaynattıktan sonra ateşi kısıp kapağını örterek yarım saat daha, arada bir karıştırarak, yavaş yavaş kaynatınız.
Tencereyi ateşten alarak defne yaprağını çıkarıp atınız. Tencerenin içindekileri bir süzgeçten geçirerek orta boy bir kaba alınız. Tencereyi durulayıp, çorbayı yeniden içine boşaltınız.
Tencereyi yeniden ateşe koyup, ara sıra karıştırarak 10 dakika daha pişiriniz.
Ateşi kısıp kremayı ekleyiniz ve sık sık karıştırarak, çorbanın kaynamasına fırsat vermeden, 3 dakika daha pişiriniz.
Tencereyi ateşten alıp sıcak bir çorba kasesine boşaltarak, hemen servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:59614 • adı:BEZELYE ÇORBASI • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:24.04.2024 - 07:28