



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKEZ PEYNİRLİ BEZELYE ÇORBASI

150 gram bezelye içi
100 gram Çerkez peyniri
50 gram kiraz domates
30 gram kuru soğan
30 gram havuç
30 gram kereviz
20 gram ufalanmış ekmek ve galeta unu
1 yemek kaşığı erimiş margarin
3 dal Maydanoz
1 çay kaşığı Kekik, Tuz

Havucu, kerevizi ve kuru soğanı küp şeklinde doğrayın. Tencerede kaynayan 250 gram suya bir tutam tuz serpin. Sebzeleri ve bir dal maydanozu ilave edip 30 dakika pişirin. Elde ettiğiniz sebze suyunu süzdükten sonra oda sıcaklığında bekletin. Ayrı bir tencerede kaynayan suya bezelye içini ilave edip 5 dakika haşlayın ve soğuk sudan geçirin. Blenderda 200 gram sebze suyu ile haşlanmış bezelyeleri çekin. Ufalanmış ekmeği önceden ısıttığınız yapışmaz yüzeyli tavada margarinle soteleyip bir tutam kekik ile tatlandırın. Çerkez peynirini iri küp şeklinde kesin ve kekikle tatlandırıp sotelediğiniz ekmeklere bulayın. Kiraz domatesleri dört parçaya bölün. Hazırladığınız bezelyeli çorbayı servis tabağına alın. Orta kısmına kekikli ekmeklere buladığınız Çerkez peynirini ve kiraz domates dilimlerini yerleştirin. Üzerine tereyağı gezdirip servis yapın.