



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURULMUŞ BEZELYE ÇORBASI

Malzemeler

8 su bardağı et suyu (2 lt) (Bulyon da kullanılabilir)

5 su bardağı donmuş bezelye (800 sr)

2 adet orta boy kuru soğan

1 demet maydanoz

10 adet yeşil salata yaprağı

1/3 su bardağı pirinç (65 gr)

4 çorba kaşığı sıvı yağ (60 ml)

5 adet ince kıyılmış taze soğan sapı

Tuz, karabiber

Yapılışı

Soğanları robotta kıyın.

Yağı, derin bir tencerede kızdırın ve soğanları kavurun.

Et suyunu, bezelyeyi, pirinci ve doğranmış yeşil salata yapraklarını kavrulmuş soğanlara ilave edip; kısık ateşte, 1 saat pişirin. Karışımı ateşten alın ve soğumaya bırakın. Tuz ve karabiberle lezzetlendirin.

Çorba malzemelerini, robotta, püre haline selinceye kadar çekin. Daha sonra püreyi tel süzçten geçirin.

Çorbayı, tekrar tencerenize aktarın ve 1 demet ince kıyılmış maydanoz ilave ederek, kısık ateşte pişirin.

Çorbanızı, üzerine ince kıyılmış taze soğan sapları serperek servis yapın.