EZME BEZELYE ÇORBASI

1 su bardağı tane bezelye
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
1 adet yumurta
6 su bardağı et suyu
1 su bardağı süt
karabiber, tuz

Bezelye tencereye aktarılır, üzerine az miktarda su ve yarım çay kaşığı karbonat eklenir, yumuşayana kadar haşlanır. Bu arada tereyağı ve un kavrulur. Üzerine et suyu katılır, kaynama noktasına gelince, haşlanmış, süzülmüş bezelye eklenir. Mümkünse karışım blenderden geçirilerek pürüzsüz bir kıvam kazandırılır, en son çorbaya sütle çırpılmış yumurta, tuz, karabiber ilave edilir, bir taşım daha kaynatılır.

© lezzetler.com tarif no:15660 • adı:Ezme Bezelye Çorbası • gönderen:Ezogelin • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:27