



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

EZME SEBZE ÇORBASI

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):

800 gr Adapazarı patatesi,
90 gr margarin veya sadeyağ,
yarım lt süt,
1 lt et suyu (tavuk suyu da olabilir),
2 yumurta,
3 sap pırasa,
yeteri kadar tuz ve karabiber,
1 dilim forma ekmeği.

Yapılışı:

Pırasa, kökleri ve yeşil kısımları kesilip ayıklandıktan sonra bol suda iyice yıkanır. Sonra iri delikli süzgece konup suyu süzülür. Suyu süzülür, pırasalar doğranır ve 30 gr margarinle birlikte tencereye konur. Tahta bir kaşıkla karıştırarak pırasa kavrulur; buna, soyulduktan sonra küçük küçük doğranmış patatesler katılır. Tahta kaşıkla karıştırarak, sıcak süt ve et suyu ilave edilir, tuz ve karabiber serpilir. Tencerenin kapağı kapatılır. Sebzeler iyice dağılıncaya kadar hafif ateşte kaynatılır. Pişince süzgeçten geçirilir. Sonra 40 gr yağ ve yumurtaların sarıları çırpılır ve tahta bir kaşıkla hızlı hızlı karıştırılan çorbaya birden boşaltılır. Bir-iki defa daha karıştırdıktan sonra çorba tenceresi, içinde kaynar su bulunan ateşteki daha büyük bir tencerenin içine oturtulur (benmari usulü) ve bu durumda servis vaktine kadar bırakılır. Kalan yağda küçük parçalara bölünmüş ekme kızırtılır. Ekmekler kızarıncaya kevgirle çıkarılır. Servis sırasında çorbayı kaselere boşalttıktan sonra, bu kızarmış ekmeklerden de birkaç parça konur ve böylece servis yapılır. Bu çorbaya isteğe göre, ince ince doğranmış maydanoz da serpilebilir.