



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İKİ RENKLİ SEBZE ÇORBASI (ANKARA)

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

5 adet havuç (orta boy)
500 gr. bezelye
2 adet kuru soğan
1 çay bardağı sıvı yağ
8 su bardağı et suyu veya tavuk suyu
1 paket kutu krema
2 çorba kaşığı nişasta
2 çay kaşığı beyaz biber
1 tatlı kaşığı tuz

Taze bezelyeler ayıklanıp yıkanır, bol suda haşlanır. Tencereye yarım çay bardağı sıvı yağ konulur, ince kıyılmış soğanlar hafifçe kavrulur, suyu süzölmüş bezelyeler, 2 su bardağı et suyu ilavesiyle orta hararetili ateşte pişirilir. Beyaz biber (kara biberin "beyaz renkli" olanı daha fazla aromatik-tir. Tavuk ve patates yemeklerinde kullanılır.) ve tuz atılıp 10 dakika kadar pişirilmeye devam edilir. Bezelyeler robotta çekilir. Tencereye 2 su bardağı et suyu konur. Robottan geçirilmiş bezelyeler eklenerek kaynatılır. Cam kaptta 1 çorba kaşığı nişasta ve 1 çay bardağı su ile sulandırılır, inmesine yakın çorbaya ilave edilerek karıştırılır. 5 dakika sonra ateşten alınır.

Havuçlar yıkanıp soyulur, rendenin iri tarafı ile rendelenir, ince kıyılan soğanlarla birlikte tencerede yarım çay bardağı yağ ile hafifçe kavrulur. Üzerine 2 su bardağı et suyu ve toz beyaz biber ilave edilip yumuşayınca kadar pişirilir.

Havuçlar robota atılıp iyice çekilir. Çorba tenceresine 2 su bardağı et suyu konur, havuçlarla birlikte kaynatılır. 1 çorba kaşığı nişasta, 1 çay bardağı su ile sulandırılır, inmesine yakın çorbaya ilave edilir. 5 dakika daha pişirilir, sonra ateşten alınır, 2 el yardımıyla birinci kepçeyle bezelye, diğeri kepçeyle de havuç çorbası alınarak çorba kasesine aynı anda dökölür. Üzerine 2 çorba kaşığı krema dökölür. Sıcak servis yapılır.

