



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JAMBONLU BEZELYE ÇORBASI

<https://www.elele.com.tr>

1 soğan
3 yemek kaşığı zeytinyağı
450 gr dondurulmuş bezelye
60 gr tereyağı
1 yemek kaşığı un
2-2.5 litre sıcak su
2 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
2 kalın dilim dana jambon
4 yemek kaşığı dondurulmuş bezelye
Zeytinyağı
Karabiber

Soğanı yemeklik doğrayıp zeytinyağında kavurun. Sarımsakları rendeleyip ekleyin. Bezelyeleri ilave edin ve yüksek ateşte 3-4 dakika soteleyin. 2 litre sıcak su ekleyip bezelyeler tamamen yumuşayınca kadar pişirin. Ocaktan alıp blenderden geçirek pürüzsüz hale getirin. Tereyağını eritip unu ekleyin ve sararıncaya kadar kavurun. Bezelye püresini ekleyerek yüksek ateşte birkaç dakika kaynatın. Kıvamı için gerektiği kadar sıcak su ilave edin ve 10 dakika kaynatın. Tuz, karabiber ile tatlandırın. Üzeri için bezelyeleri 1 yemek kaşığı zeytinyağında soteleyin. Jambonları şerit halinde doğrayın. Çorbayı kaselere paylaşırıp üzerine jambon, bezelye ve karabiber serpiştirip sıcak servis yapın.

