



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAMELYA ÇORBASI

### Malzeme

- ½ kg iç bezelye
- 2 yemek kaşığı Sana
- 2 orta boy soğan
- 2 orta boy patates
- 1 küçük kereviz veya kurutulmuş kereviz yaprağı
- 15 bardak su veya et suyu (konserve bezelye ise 10 bardak su)
- 2 çorba kaşığı un
- 1 limon suyu
- 2 yumurta
- 1/4 tavuk
- 1 kahve fincanı krema
- Tuz

### Hazırlanışı

Bir tencereye 2 kaşık Sana yağını koyup eritin. İnce doğranmış soğanları katıp hafifçe öldürün. Soğanlar diriliklerini kaybedince küçük küçük doğranmış patates ve kerevizleri katıp 5 dakika sote edin. Bezelyeleri ilave edip 2 dakika daha sote edin. Suyu ve tuzu katıp ağır ateşte 1 saat kaynatın. Konserve bezelye kullanırsanız 20 dakika yeterli olacaktır.

Çeyrek tavuk etinin üzerini geçecek kadar su koyup haşlamaya bırakın. Haşlanan tavuk etini parçalara ayırıp küçük küçük doğrayın.

Sebzeler 1 saat kaynadıktan sonra püre makinesinden veya blendırdan geçirin. Püre sebzeleri tekrar tencereye koyup ısıtın.

Bir kâsede un, 2 yumurta sarısı, limon suyu ve kremayı katıp iyice çirpin. Çorbadan 1 kepçe katıp terbiyeyi alıştırın. Bir yandan çorbayı karıştırarak terbiyeyi azar azar ilave edin. Çorbaya tavuk etlerini de katıp bir taşım kaynatın.

Arzu ederseniz kıyılmış dereotu ile süsleyerek servis edin.

Not:Taze bezelye bulamadığınız zaman yarım kg konserve veya dondurulmuş bezelye kullanabilirsiniz. Kereviz yoksa kurutulmuş kereviz yaprağını çorbanın suyuyla birlikte ilave edin.