



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAMELYA ÇORBASI

500 gram iç bezelye
2 yemek kaşığı tereyağı
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

Bir tencereye 2 kaşık tereyağı koyup eritin. İnce doğranmış soğanları katıp hafifçe öldürün. Soğanlar diriliklerini kaybedince küçük küçük doğranmış patates ve kerevizleri katıp 5 dakika soteleyin. Bezelyeleri ilave edip 2 dakika daha soteleyin. 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 blender'dan geçirin. Püre sebzeleri tekrar tencereye koyup ısıtın.

Bir kasede un, 2 yumurta sarısı, limon suyu ve kremayı katıp iyice çirpin. Çorbadan 1 kepçe katıp terbiyeyi ılıştırın. 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.
