



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAMELYA ÇORBASI

Sayma Adıbelli

1/2 kg iç bezelye
2 Yemek kaşığı margarin
2 Adet orta boy soğan
2 Adet orta boy patates
1 Adet küçük kereviz veya kurutulmuş kereviz yaprağı
15 Bardak su veya et suyu
2 Çorba kaşığı un
1 Adet limon suyu
2 Adet yumurta
Çeyrek tavuk eti
1 Kahve fincanı krema
Tuz

Bir tencereye 2 kaşık margarini koyup erib'n.İnoe doğranmış soğanları katıp hafifçe öldürün. Soğanlar diriliklerini kaybettikten sonra 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 blendırdan geçirin. Püre sebzeleri tekrar tencereye koyup ısıtın. Bir kaseye un, 2 yumurta sarısı, limon suyu ve kremayı koyup iyice çırpın. Çorbadan 1 kepçe alıp, 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.