



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KASTİLYA ÇORBASI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

- 4 yumurta,
- 3 diş sarımsak,
- 6 dolmalık biber (bunların üçü yeşil, üçü kırmızı olmalıdır),
- 250 gramlık bir francala,
- 1 çorba kaşığı zerdeçal,
- 1+1/2 bardak et suyu (tavuk suyu da olabilir),
- 1 fincan mısır unu,
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı,
- yeteri kadar tuz ve karabiber,
- 1 bardak rendelenmiş kaşer peyniri.

Yapımı: Francalayı önce dilim dilim sonra da kuşbaşı iriliğinde parçalara doğramalı ve bunları kızgın bir fırına koyup peksimet gibi kızartmalı. Biberleri ateşte pişirerek dışlarındaki zarı iyice kabartmalı. Sonra çuval gibi kaba bir bezle bu zarları ovarak çıkarmalı. Bol akarsuda iyice yıkadıktan sonra ortadan ikiye bölmeli. Çekirdeklerini ve çekirdek yataklarını çıkarıp attıktan sonra küçük parçalara doğramalı.

2 çorba kaşığı zeytinyağını bir güvece boşaltmalı. Kıyılmış sarmısağı da içine atıp kabı kuvvetli bir ateşe oturtmalı. Karıştırarak sarımsakları kavurmalı. Sarımsakların rengi dönmeye başlayınca biber parçalarını katmalı. Bunlar da kavrulunca et suyunda eritilmiş mısır ununu ve zerdeçalı katmalı.

Çorbayı yarım saat kadar orta ısıda ateşte pişirmeli. Güveci ateşten indirmeden üç dakika önce fırında peksimet durumuna getirilmiş ekmeğin parçalarını çorbanın içine atmalı.

Güveci ateşten indirdikten sonra yumurtaları içine kırmalı rendelenmiş kaşer peynirini, tuzunu ve biberini serptikten sonra güvecin ağzını kapamalı ve çorbayı 5-6 dakika kadar dinlendirmeli. Sonra güveci olduğu gibi sofraya çıkarıp servis yapmalı.

Hakiki Kastile çorbasında et suyu yerine sade su konmakta, ekmeğin dilimleriyle ufak parçalara doğranmadan dilim dilim fırınlanmakta ve böyle dilim halinde güvece atılmaktadır. Rendelenmiş kaşer peyniriyle un kullanılmamaktadır.