



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KİBRİT ÇORBASI

Necip Usta

250 gram kuru yeşil bezelye  
1/2 adet küçük pırasanın beyazı  
2 çorba kaşığı yağ  
1 tatlı kaşığı tuz  
15 su bardağı et suyu (3 litre)  
2 adet orta boy soğan  
2 adet orta boy patates  
1/2 adet küçük kereviz  
Kibrit sebzeler:  
1 adet orta boy havuç  
1 adet orta boy kereviz  
1 adet orta boy pırasanın yalnız beyaz kısmı

- 1) Kuru bezelyeyi akşamdan, üzerini 4 parmak aşan bol suda ıslayınız.
- 2) Sabah suyunu süzdürüp yıkayınız ve süzgece çıkarınız. Sonra sebzeleri soyup, yıkayınız. Daha sonra ortalarından boyuna yarıp, enine piyaz biçimi doğrayınız.
- 3) Bir tencereye yağı koyup, eriyince sebzeleri ilâve ederek orta ateşte 4-5 dakika öldürünüz ve bezelyeyi ilâve edip 1 dakika daha kavurduktan sonra et suyunu, tuzunu ilâve edip 90 dakika ağır ağır kaynatarak pişiriniz.
- 4) Bu arada kibrit sebzeleri hazırlayınız bunun için; 1 adet orta boy havuç, 1 adet orta boy kereviz, 1 adet orta boy pırasanın yalnız beyaz kısmını alınız.
- 5) Sebzeleri temizleyip havuç ve pırasayı 5'er santim uzunluğunda kesiniz. Pırasayı uzunlamasına ortadan yarıp, yarılan pırasayı tekrar uzunlamasına kibrit gibi doğrayınız. Havuçları bir milim kalınlığında uzunlamasına dilimleyip, tekrar uzunlamasına kibrit gibi dilimleyiniz. Kerevizi bir. milim kalınlığında halka halka dilimleyip, dilimleri uzunlamasına kibrit gibi doğrayınız. Hepsini bol suyun içinde yıkayınız.
- 6) Sebzelere göre, bol kaynar tuzlu suda 15 dakika haşlayıp, kenara alınız.
- 7) Kaynayan çorbayı püre makinesinden tamamen geçirip her porsiyona 50 gram kibrit sebze ile servis yapınız.