



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZLENMİŞ SARIMSAKLI BEZELYE ÇORBASI

1 baş sarımsak, 600 gram bezelye
4 çorba kaşığı zeytinyağı
4 dal taze kekik, 1 adet soğan
4 su bardağı sebze suyu
1 çorba kaşığı elma sirkesi
Yarım demet maydanoz
Tuz
Karabiber

Sarımsağı kabuğuyla fırınlamak için kök tarafından 1 cm kesin. Tabağa bir çorba kaşığı zeytinyağını koyun, sarımsağı batırın, daha sonra pişirme kağıdına sararak önceden ısıtılmış 200 derece fırında 35 dakika pişirin. Kalan zeytinyağını tencereye alıp, kekik ekleyerek yağı aromalandırın. Kiyılmış soğan, sebze suyu, bezelye, sirke, tuz ve karabiberi ilave edip kaynayana dek harlı ateşte, kaynadıktan sonra kısık ateşte 30 dakika pişirin. Hafifçe soğuduktan sonra sarımsakları sıkarak kabuklarından çıkarın ve çorbaya ekleyin. Tüm malzemeyi blenderden geçirin. Çorbayı tekrar ocağa oturtup bir taşım kaynatın. Kiyılmış maydanoz ekleyip karıştırın. Servis tabaklarına alıp dilediğiniz şekilde süsleyin ve sıcak olarak servis yapın.

