



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KURU BEZELYE ÇORBASI

### Malzemeler:

8 bardak et suyu  
2 bardak kuru bezelye  
orta irilikte 2 havuç  
2 baş soğan  
1,5 kahve fincanı un  
3 çorba kaşığı sadeyağ  
1 bardak süt  
3 yumurtanın sarısı  
8 bardak su  
yeteri kadar tuz ve karabiber.

### Yapılışı:

Bir tencereye 8 bardak su ile temizlenmiş yıkanmış kuru bezelye konur ve bezelyeler iyice yumuşayınca kadar kaynatılır. Sonra tenceredeki su iyice süzülür. Beri yanda sadeyağ ile kıyılırcasına ince doğranmış soğan bir tencereye konur ve tahta bir kaşıkla karıştırılarak soğan kavrulur. Sonra üstü kazındıktan sonra ince ince doğranmış havuçlar soğanın içine atılır ve birlikte kavurmaya devam edilir. Havuçlar da beş dakika kavurulduktan sonra tenceredekilerin üstüne un dökülür ve tahta kaşıkla karıştırmaya ara vermeksizin bunlar beş dakika daha kavurulur. Sıcak et suyu katılır. Haşlanarak suyu süzölmüş bezelye de katılarak, tuzu ve biberi de serpidikten sonra tencerenin kapağı yan örtölür ve havuçlar iyice yumuşayınca kadar tencere-dekiler kaynatılır. Sonra tenceredekiler ezilerek ince delikli tel süzgeçten geçirilir. Süzölmüş sebze ve et suyu gene ateşe oturtulur. Beri yanda yumurtaların sarıları iyice köpürtölür. Sonra buna telle çırparken önce pişmiş ılık süt, sonra tencereden alınacak birkaç kaşık çorba azar azar katılır. Yumurta karışımı yeteri kadar ısınınca çorbayı çabuk çabuk karıştırırken bu da tencereye boşaltılır. Çorba iyice karıştırıldıktan sonra servis kâsesine aktarılır ve hemen servis yapılır.