



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU BEZELYE ÇORBASI

2 ½ lt et suyu(10 bardak)
250 gr (1 bardak) kuru bezelye
2 orta boy soğan
1 küçük havuç
2 yemek kasığı un
2 yemek kasığı (tepeleme) tereyağı veya margarin
½ yemek kasığı tuz
Terbiyesi:1 bardak süt
2 yumurta sarısı
Garnitürü:125 gr un
½ küçük paket margarin
1 adet yumurta
1 çay kasığı tuz

1-Bezelyeyi ayıklayıp yıkadıktan sonra 4-5 saat suda bekletin.
2-Sogan ve havuçları küçük parçalara doğrayıp, yağla birlikte kısık ateşte 4-5 dakika börtürün. Un katın ve 2-3 dakika daha kavurun. Et suyu ve bezelyeyi koyun, kısık ateşte bezelye ezilinceye kadar pisirin.
3-Çorbayı süzgeçten ezerek başka bir kaba aktarın. Tuz atıp tekrar ateşe koyun. Sütü terbiyesini katın ve servis yaparken çorbanın üzerine birer kasık garnitürden serpistirin.

Garnitürün yapılışı:

Unla yağı birlikte kiyin, yumurta, tuz katıp biraz yogurun. Hamuru iki parçaya ayırın. Kalem çapında uzun bir çubuk yapın.
3 cm uzunluğunda verevine parçalara kesin. Azar azar kızdırılmış yaga atıp pembe renkte kızartın.