



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU BEZELYE ÇORBASI

500 gr. kuru ve kırık bezelye
150 gr. soğan
1 kilo sığır kemiği
100 gr. margarin
75 gr. un
3 yumurta sarısı
Yarım litre süt
5 litre su

Soğanı ince ince doğrayın. Yağda hafif sararınca kadar kavurun. Unu katın. 1 - 2 dakika daha kavurun. Buna, azar azar karıştırarak 5 litre su, yıkanmış, gecedan su içinde bırakılarak kabartılmış ve temizlenmiş bezelyelerle kemikleri ilâve edin. Bezelye pişinceye kadar kaynatın. Sonra kemikleri çıkarın. Çorbayı süzgeçten geçirin. Tuzunu katın ve tekrar kaynamaya bırakın. Ayrı bir kapta 3 yumurta sarısını iyice halloluncaya kadar çatalla çırpın. Sütü katın, karıştırıp çorbaya ilâve edin. 5 dakika daha pişirin. Süzgeçten geçirdikten sonra kâseye koyup servis yapın.

Not: Bu çorba düdüklü tencerede 25 dakikada pişer.

