



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURU BEZELYE EZME 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

- 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) Sonra püre makinesinden tamamen geçirip kızarmış ekmekle servis yapınız.