



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU ETLİ BEZELYE ÇORBASI

- 250 g iç bezelye
- 1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
- 350 g kuzu kol (yağları ayıklanmış)
- 1 soğan (iri doğranmış)
- 4 çorba kaşığı kereviz sapı (ince kıyılmış)
- 2 çorba kaşığı köri
- 2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- 1 küçük defne yaprağı
- 2 çorba kaşığı nane (kıyılmış)
- 1 havuç (kazınıp, ince dilimlenmiş)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1/4 tatlı kaşığı beyazbiber
- 1/2 limonun suyu
- 4 nane dalı (süsleme için)

Büyük bir tencereye çiçekyağını koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca kuzu budunu koyup, her yanı kahverengileşinceye kadar (4 - 5 dakika) altüst ederek kızartın. Ateşi kısıp, soğanlar, kereviz sapları ve curryyi ekleyin;Isürekli karıştırarak, soğanlar saydamia-şıncaya kadar (4 - 5 dakika) pişirin. Sarmısağı ekleyip, karıştırarak, 30 saniye daha pişirdikten sonra, defne yaprağını ve 1,5 litre (yaklaşık 6 su bardağı) su ekleyin ve ateşi yükselterek, bir taşım kaynatın. Yüzeyde oluşan köpükleri kaşıkla alıp attıktan sonra, tencerenin kapağını yarı yarıya kapatarak, ateşi kısın ve eti iyice yumuşayınca kadar (40 dakika) pişirin. Bezelyeleri ekleyip, 20 dakika daha pişirin.

Tencereyi ateşten alıp, kuzu budunu çıkararak, bir kenarda soğumaya bırakın. Elle tutulacak kadar soğuyunca, etleri kemikten ayırıp, lokma büyüklüğünde doğra-yarak, bir kenara bırakın. Tenceredeki defne yaprağını çıkarıp atın. Bezelyeli karışımı blender kabına koyup, püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Sonra yeneden tencereye aktarıp, kuzu eti parçalarını ve havuç dilimlerini katın. Tencereyi orta ateşe oturtup, kapağını kapatarak, havuç dilimleri iyice yumuşayınca kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, tuz, beyazbiber ve limon suyunu ekleyerek karıştırın. Çorbayı 4 çorba tabağına bölüştürüp, tabakları nane dallarıyla süsleyerek, servis yapın.