



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON OTLU ÇORBA

1 demet bukegarni (sap kereviz, pırasa, havuç, maydanoz gibi)
1 yaprak defne
2 adet karanfil
500 gr. tavuk kanat
2 litre sebze suyu
2 dal limon otu
1 adet soğan
40 gr. taze zencefil
Birer adet küçük acı kırmızı ve yeşil biber
1-2 diş sarımsak
200 gr. donmuş bezelye
1 adet limon
20 ml. sıvı yağ
Tuz
Karabiber

Bukegarni sebzelerini temizleyip, iri doğrayın. Defne, karanfil ve kanatlarla sebze suyuna ekleyip tencerede kaynatın. Limon otlarını 3 parçaya kesin, soğanı kabuğuyla ikiye bölüp tencereye ilave edin. Üstünde biriken köpükleri alın. Üstü açık, orta ateşte 2 saat pişirin. Bu arada zencefili soyun. Biberleri ikiye kesip çekirdeklerini çıkartın. Zencefili, biberleri ve sarımsağı çok küçük küp doğrayın. Bezelyeleri süzgece koyup sıcak su ile yıkayın. Limonun kabuğunu beyaz kısmı kalmayacak şekilde soyun, limonu verev ince dilimleyin. Bir tencerede yağı kızdırın zencefili, biberi ve sarımsakları 2 dakika kavurun. Haşlama suyunu süzgeçten geçirerek tencereye ilave edin. Bezelyeleri de ekleyip bir taşım kaynatın. Tuz, karabiber ekin. Servis yapmadan önce limon dilimlerini çorbaya karıştırın.