



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MACAR USULÜ BEZELYE ÇORBASI

<https://turkinfo.hu>

½ kg Bezelye içi
1 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
3 adet havuç
1 küçük demet maydanoz
1 çorba kaşığı sıvıyağ
2 lt su
1 tatlı kaşığı vegeta (tuzotu)
Hamuru için:
2 adet yumurta
1 tutam tuz
50 gram un
1 dl su

Bezelyeyi ve halka şeklinde kesilmiş olan havucu sıvı yağda birkaç dakika döndürün, ardından üzerine unu ve toz kırmızı biberi ekleyin ve bir dakika daha karıştırın. Üzerine suyu dökün ve vegeta ile tatlandırın. Sebzeleri pişmeye bırakın ve o arada hamuru hazırlayın. Hamurdaki bütün malzemeleri karıştırın. Hamurun kıvamı ellerinize yapışmayacak şekilde olmalı. Sebzeler piştikten sonra çorbaya tuz ekleyin ve hamurdan minik parçalar koparıp çorbaya atın. Minik makarnalar çorbanın yüzeyine çıktıktan sonra çorbanız hazır.

