



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARULLU BEZELYE ÇORBASI

2 litre et suyu veya tavuk suyu
4 marulun göbeği
200 gram bezelye
1 bardak zeytinyağı
4 dilim ekmek
Tuz
Karabiber
1 kahve fincanı margarin

Marulları iyice yıkayıp kuruladıktan sonra ince ince doğramalı. Bir kuşanede et suyunu kaynatmalı. Su kaynamaya başlayınca bezelyeyle doğranmış marulu içine atmalı ve bir saat kadar bunları kaynatmalı. Bezelyeyle marul iyice dağılıncaya bunları bir süzgeçten geçirerek püre durumuna getirmeli. Sonra ezilerek süzgeçten geçirilmiş bu çorbayı gene ateşe oturtmalı. Beri yanda ekmek dilimlerini iri tavla zarı biçiminde parçalara doğramalı. Sonra bunları içinde bir bardak kızgın zeytinyağı bulunan bir tavanın içine atmalı ve kızartmalı.

Kızaran ekmekleri kevgirle tavadan alıp kaynamaya başlayan çorbanın içine atmalı. Kuşaneyi ateşten indirip bir kâseye boşaltmalı ve çorbayı sıcak sıcak servis yapmalı.