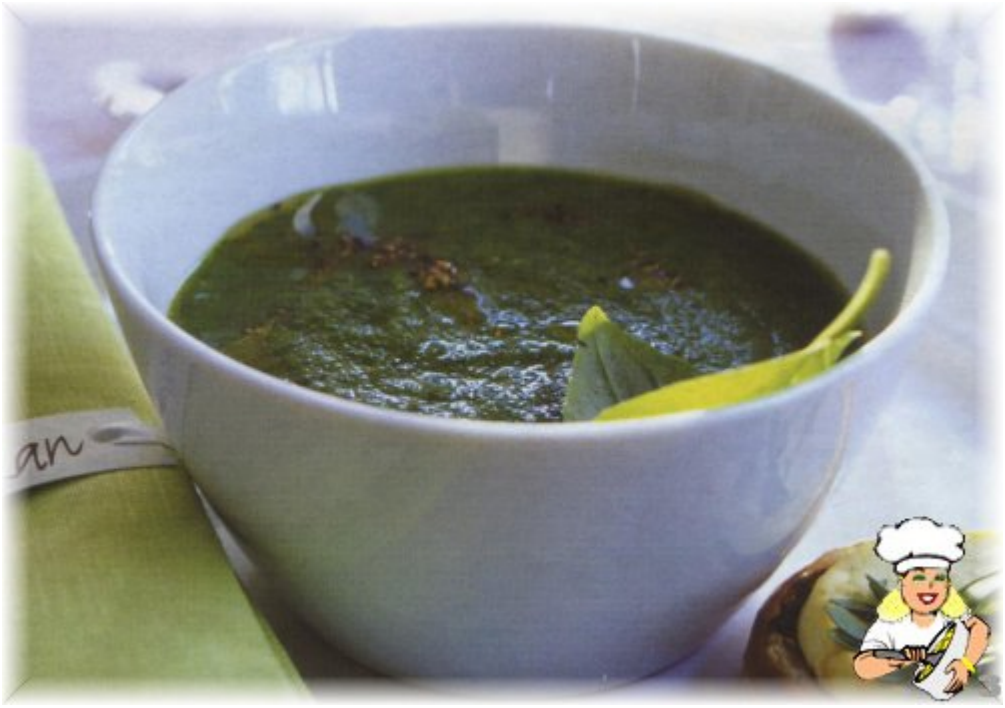
PESTOLU SEBZE ÇORBASI

8 adet milföy
30 gr. kurutulmuş domates
300 gr. taze keçi peyniri
1 adet yumurta sarısı
2 diş sarımsak
25 gr. kıyılmış fındık
120 ml. zeytinyağı
1 demet fesleğen
40 gr. parmesan peyniri rendesi
100 gr. yeşil fasulye
100 gr. sultani bezelye
150 gr. ıspanak
120 gr. patates
70 gr. arpacık soğanı
1.2 lt. sebze suyu
100 gr. bezelye
30 ml. limon suyu
Tuz
Beyazbiber

Kurutulmuş domatesleri çok ince kıyın. Peyniri 4 parçaya ayırın. Milföylerden 7 cm. çapında daireler kesip üstüne yumurta sansı sürün. Ortalarını çatalla delip kıyılmış domates ve peynir ile süsleyin.
Tartöletleri yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. 220°C'de 18-20 dakika pişirin.
Sarımsaklan ince kıyın. Fındıkları 10 ml. zeytinyağında kavurup sarımsaklan ekleyin. 12 fesleğen yaprağını ayırın, kalanını ince kıyın. Fındıkları fesleğen, parmesan rendesi, 60 ml. zeytinyağı ile mikserde püre haline getirin. Tuz ekleyerek pesto sos hazırlayın. 20 ml. yağ ile beyazbiberi karıştırın.
Sebzeleri temizleyin. Fasulye, sultani bezelye ve ıspanağı irice, patatesler ve soğanları iri küp doğrayın. Sebzeleri kalan yağda kavurun. Sebze suyunu ekleyin, 10 dakika pişirin. Çorbayı el blenderi ile püre haline getirin. Pesto ve limon suyunu ekleyin, bir taşım daha kaynatın. 4 fesleğen yaprağını ince doğrayıp tartöletlerin üstüne serpin.
Çorbayı kaselere paylaştırın, üstüne biberli yağı gezdirin. Fesleğen yaprakları ile süsleyip peynirli taıtölet-lerle servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:129356 • adı:Pestolu Sebze Çorbası • gönderen:prof • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:29