



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ BEZELYE ÇORBASI

150 gr bezelye
100 gr çerkez peyniri
2 adet domates
1 adet kuru soğan
1 adet havuç
1 adet kereviz
2 yemek kaşığı ufalanmış ekmek
3 yemek kaşığı galeta
Bir tutam maydanoz
1 çay kaşığı kekik
4 su bardağı su
Tuz
2 yemek kaşığı sıvı yağ

2 yemek kaşığı yağda doğranmış havucu, kerevizi ve kuru soğanı kavurun. Sebzeleri ve maydanozu ilave edin. İçine 4 su bardağı su ekleyip pişmeye bırakın. Elde ettiğiniz sebze suyunu süzdükten sonra oda sıcaklığında bekletin.

Ayrı bir tencerede kaynayan suya bezelye içini ilave edip 5 dakika haşlayın ve soğuk sudan geçirin. Blenderda sebze suyu ile haşlanmış bezelyeleri çekin.

Ufalanmış ekmeği ve galeta ununu önceden ısıttığınız yapışmaz yüzeyli tavada soteleyip bir tutam kekik ile tatlandırın. Çerkez peynirini iri küp şeklinde kesin ve kekikle tatlandırıp sotelediğiniz ekmeklere bulayın.

Domatesleri dört parçaya bölün. Hazırladığınız bezelyeli çorbayı servis tabağına alın. Orta kısmına kekikli ekmeklere buladığınız Çerkez peynirini ve domates dilimlerini yerleştirin.

