



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

POTAGE GERMİNY

Kuzukulağı orbası

60 g tereyađı veya margarin
60 g sođan (iri dođranmıř)
60 g pırasa (iri doğranmış)
60 g kereviz sapı (iri doğranmış)
600 g iç bezelye
1 litre beyaz fond (sıcak)
Birkaç dal taze nane yaprakları
Buket garni
1 litre ince bchamel sos
100 g kuzu kulađı
60 g hařlanmıř řehriye
60 ml zeytinyađı
Tuz
Çiđ krema

Yağı eritip doğranmış sebzeleri ve bezelyeyi ekleyin, kapağı kapatıp kısık ateşte suyunu salması için 2-3 dakika bekleyin.

Sıcak fondu ekleyin, bir taşım kaynatın, taze nane yaprakları ve buket garniyi ekleyin, beş dakika daha kaynatın. Buket garniyi çıkarın, bchamel sos ve tuz ekleyin, tekrar bir taşım kaynatın ateşten alın. Ilımaya bırakın.

Kuzu kulağını yıkayıp tütün kıyımı doğrayın, ılımış çorbayı robottan veya tel süzgeçten geçirin. Tuzunu kontrol edin, krema ve haşlanmış şehriyeyi katın.

Kuzu kulağını zeytinyağında sote edin sıcak çorbanın üzerine ekleyerek servis yapın.