



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEN JERMEN ÇORBASI

(POTAGE SAINT GERMAIN)

8 kişilik MALZEME

250 gr. kuru yeşil bezelye

2 çorba kaşığı yağ

2 adet orta boy soğan

2 adet orta boy patates

1/2 küçük kereviz

1/2 küçük pırasanın beyazı

1 tatlı kaşığı tuz

15 su bardağı et suyu (3 litre)

YAPILIŞI :

Bezelyeyi akşamdan veya 6 saat önce bol suda ıslayınız sabah bir kaç defa yıkayıp süzdürünüz

Sonra sebzeleri soyup yıkayıp ortalarından boyuna yarıp enine piyaz biçimi doğrayınız

Bir tencereye yağı koyup eriyince sebzeleri ilâve ederek orta ateşte 4-5 dakika kavurup bezelyeyi ilâve ediniz

Bir dakika daha kavurduktan sonra et suyunu, tuzunu ilâve edip 90 dakika ağır ağır kaynatarak pişiriniz

Püre makinasından suyu ile geçirip zar gibi doğrayıp kızartılmış ekmekle servis ediniz