SOĞUK BEZELYE ÇORBASI

Eyüp Sevinç

2 su bardağı şeker bezelye
2 adet domates
1 adet avokado
6-7 yaprak taze nane
2 adet arpacık soğan
1 adet misket limon suyu
1 yemek kaşığı taze krema
1 tatlı kaşığı sirke
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Tuz
Karabiber
Üzeri için;
Taze nane yaprakları

Bezelyeleri haşladıktan sonra soğuk sudan geçirin. Bir miktar bezelyeyi ayırıp, kalanları nane yaprakları ve bir bardak su ile rondodan geçirin. Püre haline gelene kadar karıştırın. Gerekirse biraz daha su ekleyin. Elde ettiğiniz püreyi ince telli bir süzgeçten geçirin. Tuz ve biber ekleyip soğumaya bırakın.
Arpacık soğanları pembeleşinceye kadar zeytinyağında kavurun. Doğranmış domatesleri ekleyip suyunu çekene kadar yaklaşık 5 dakika pişirin. Tuz, karabiber ekleyip, soğumaya bırakın.
Avokadoyu soyup büyük parçalara bölün ve blendera alın. Misket limonu suyu ve bir tutam tuzla beraber blenderdan geçirin. Bir halka kalıbı tabağın ortasına yerleştirin, önce avokado ezmesini dökün ve sonra üzerine domates sosu ekleyip üzerini bir kaşıkla pürüzsüzleştirin. Halkanın etrafına önce ayırdığınız bezelye tanelerini yerleştirin. Sonra soğuk bezelye çorbasını dökün. Halkayı yavaşça çekerek çıkarın. Kırmızıbiberi zeytinyağı ile kavurun. Taze kremayı, limon suyu ve bir tutam tuz ile karıştırın. Elde ettiğiniz yağı ve kremayı tabağın kenarlarına minik noktalar halinde serperek tabağı süsleyin. Nane yaprakları ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:120801 • adı:Soğuk Bezelye Çorbası • gönderen:abi • indirme tarihi:14.05.2024 - 21:10