



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK KÖFTELİ TAZE BEZELYE ÇORBASI

500 g taze bezelye içi
4-5 adet arpacık soğan
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, taze çekilmiş karabiber
Köftesi için:
300 g tavuk göğüs eti
Yarım çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı kimyon
1 yemek kaşığı pirinç
1 yumurtanın akı
1-2 çorba kaşığı un
Sunum için:
100 ml Pakmaya ŞefKrema
Taze çekilmiş renkli biber
Taze fesleğen yaprakları

Yıkayıp süzdüğünüz bezelye içlerini tencereye aktarın. Üzerine 5 bardak suyu, enine ikiye kesilmiş arpacık soğanları ve 2 diş sarımsağı ekleyin. Bezelyeleri orta ateşte 15 dakika haşlayın. Köftesi için tavuk etini mutfak robotunda iyice parçalayıp kıyma gibi ezdikten sonra çukur bir kaba aktarın. Sıcak suda yıkayıp süzdüğünüz pirinci, 1 yumurtanın akını, tuzu ve kimyonu ekleyip yoğurun. Hamurdan, ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Un serpilmiş tepsinin içinde hafifçe sallayıp her tarafını una bulayın. Kaynayan bezelyeyi ocaktan alın. El blenderi ile hafif pürüzlü olacak şekilde çırpın. Çorbayı tekrar ocağın üzerine alın. Tereyağını ve tuzu ilave edin. Kaynayınca içine köfte hamurlarını atın. 15 dakika pişirip ocaktan alın. Çorbayı servis kaselerine paylaştırmadan birkaç dakika önce, taze çekilmiş karabiberi, kısık ateşte ısıtılmış Pakmaya ŞefKrema'yı ve taze fesleğen yaprakları ile tatlandırarak sıcak servis yapın.

