



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE BEZELYE ÇORBASI

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):

8 bardak et suyu,
2 baş soğan,
1 demet maydanoz,
5 bardak dolusu taze iç bezelye,
1 kahve kaşığı karbonat,
20 yaprak yeşil salata,
yeteri kadar tuz,
3 çorba kaşığı margarin,
küp şeklinde doğranmış 50 parça bayat ekmek.

Yapılışı:

8 bardak et suyu derin bir tencerede kaynatılır. Kaynadıktan sonra iç bezelye, rendelenmiş soğan, yıkandıktan sonra küçük parçalara doğranmış yirmi yaprak yeşil salata ve kıyılmış maydanoz tencereye atılır. Bir kahve kaşığı karbonat da eklendikten sonra bir saat kadar kaynatılır. Tenceredeki sebze tel süzgeçten geçirilerek iyice ezilir. Püre durumuna getirilmiş sebze tekrar et susuyla karıştırılarak yeteri kadar tuz ve karabiber katılır ve on dakika kadar kaynatılır. Diğer tarafta bir tavada margarin kızdırılır. Yağ iyice kızınca küp biçiminde kesilmiş bayat ekmekler içine atılır ve kevgirle karıştırılarak kızartılır. Çorbayı servis kâsesine boşalttıktan sonra yağ ve ekmekler çorbanın üstüne gezdirerek dökülür ve servis yapılır.

Arzu edilirse ekmekleri kızartıp kevgirle çıkardıktan sonra tavada kalan, yağa 1 tatlı kaşığı kırmızı biber ekleyip biraz kızdırıp çorbanın üstüne dökmek de mümkündür. Ancak bu yöntemle pişen çorba mide rahatsızlığı olanlara tavsiye edilmez.