



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE BEZELYE ÇORBASI

Kullanılacak malzeme:

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

Yapımı: Tencereye sekiz bardak su koyup kaynatmalı. Su kaynayınca iç bezelyeyi, rendelenmiş soğanı, yıkadıktan sonra küçük parçalara doğranmış yirmi yaprak yeşil salatayı ve kıyılmış maydanozu tencereye atmalı. Bir kahve kaşığı karbonat da attıktan sonra tenceredekileri bir saat kaynatmalı. Sonra tencerenin suyunu dökmeli. Tenceredeki sebzeyle iyice ezerek ince delikli tel süzgeçten geçirmeli. Püre durumuna getirilmiş sebzelerin üstüne sekiz bardak et suyu döktükten sonra yeteri kadar tuz ve karabiber katmalı ve çorbayı on dakika kadar kaynatmalı. Bu işler olurken bir tavada sadeyağı kızdırmalı. Yağ iyice kızınca tavla zarı biçiminde kesilmiş bayat ekmekleri içine katmalı ve kevgirle karıştırarak bunları kızartmalı.

Çorbayı servis kâsesine boşalttıktan sonra yağla ekmekleri de çorbanın üstüne gezdirerek dökmeli ve böylece servis yapmalı.

İsteyenler ekmekleri kızarttıktan sonra bunları kevgirle çıkarır ve tavada kalan yağa 1 tatlı kaşığı kırmızı biber koyarak bunu kızdırıp çorbanın üstüne dökerler. Ancak bu biçim çorbayı midesinden rahatsız olmayanlar yiyebilirler.