



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ KREMALİ BEZELYE ÇORBASI

Ümit Usta

3 su bardağı iç bezelye

2 adet kuru soğan

1 adet havuç

8 su bardağı et suyu

1/4 paket margarin

Tuz

Terbiyesi için:

3 adet yumurtanın sarısı

1 su bardağı süt

1 adet limonun suyu

Kurusoğanları ince ince kıydıktan sonra, margarin yağında pembeleştirilim. Kabuğunu soyduktan sonra rendelediğimiz havucu da tencereye ilave edip, 5 dakika daha kavuralım.

Havuçlar kavrulunca, onu ilave edip 1 dakika daha kavurduktan sonra, bezelyeleri 8 su bardağı kadar varsa et suyu yoksa sade suyu ilave edip, hep birlikte pişirelim.

Havuçlar, bezelyeler ve soğanlar iyice piştikten sonra, bu karışımı tel süzgeçten süzüp, süzgeçte kalan posayı da kaşığın tersi ile ezerek, alttaki tencereye geçirelim.

Tencereyi ocağın üstüne koyup, yeterince tuz ilavesiyle kaynatalım.

Başka bir kapta, limon suyu, yumurta sarıları ve sütü çırpıp, kaynamakta olan tencereden 1 kepçe ilave edip, karıştıralım. Tekrar tencereye dökelim.

İyice karıştırdıktan sonra, küp şeklinde kesip kızarttığımız ekmekler ile birlikte sıcak olarak servis yapalım.