YEŞİL MERCİMEKLİ BEZELYE ÇORBASI

Eyüp Sevinç

1 su bardağı yeşil mercimek
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 orta boy soğan
½ adet kereviz sapı
1 adet havuç
1 yemek kaşığı kimyon
1 yemek kaşığı kişniş
2 tatlı kaşığı rendelenmiş taze zencefil
5 su bardağı sebze suyu
2 su bardağı haşlanmış bezelye
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
1 yemek kaşığı kıyılmış taze nane
4 yemek kaşığı yoğurt

Akşamdan ıslatılmış mercimekleri süzün. Kalın tabanlı bir tencerede soğan, kereviz sapı ve havucu yağda kavurun. Orta ateşte sürekli karıştırarak 3 dakika kadar çevirin. Kimyon, kişniş ve zencefili ekleyin. 1 dakika daha pişirin. Mercimekleri ve sebze suyunu tencereye ekleyin. Kaynamasını bekleyip altını kısın. Kapağını kapatıp 1 saat kadar arada sırada karıştırarak kaynatın. Haşlanmış bezelyeleri ekleyip karıştırın. 10-15 dakika daha pişirdikten sonra tencereyi ateşten alın. Soğumaya başlayınca mutfak robotunda ya da el blenderiyle püre haline getirin. Tekrar tencereye alıp hafif ateşte ısıtın. Tuz, biber ve nane ile tatlandırın. Çorba keselerine aldıktan sonra üzerlerinde spiral şeklinde gezdirdiğiniz yoğurt ve taze baharat yapraklarıyla süsleyerek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:120850 • adı:Yeşil Mercimekli Bezelye Çorbası • gönderen:murat akbak • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:29