ROMAN ÇORBASI

1 adet iri havuç
1 adet orta boy patates
1 çay bardağı konserve bezelye
2,5 çorba kaşığı un
1,5 çorba kaşığı tereyağı
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı su
6 su bardağı et suyu
Köftesi için:
200 gr kıyma
1 dilim bayat ekmek içi
Yarım adet küçük soğan
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
5-6 dal dereotu

İlk işlem olarak köfte hazırlanır. Bayat ekmek içi ve rende soğan karıştırılır. Üzerine kıyma, tuz, karabiber eklenir. Malzeme bütünleşene kadar yoğrulur.
Köfte harcından fındık kadar parçalar alınır, yuvarlanır. Köfteler içinde un bulunan tepsiye konur. Tapsi sallanarak unlanır.
Daha sonra köfteler elektrik ızgarasında pişirilir. Soğumaya bırakılır.
Diğer tarafta tencereye 2 su bardağı su konur, az tuz eklenir. Su kaynayınca tavla zarı şeklinde doğranmış havuç katılır. 5 dakika sonra aynı şekilde doğranmış patates eklenir.
Yaklaşık 10 dakika sonra ocak kapatılır. Sebzelerin üzerine konserve bezelye ilave edilir.
Başka bir tencereye tereyağı ve un konur. Orta ateşte un hafif pembeleşene kadar kavrulur. Üzerine soğuk et suyu eklenir ve pürüz oluşmaması için sürekli karıştırılır.
Karışım kaynama noktasına gelince tuz, karabiber, kızarmış köfteler ve suyu ile birlikte haşlanmış sebzeler eklenir.
Orta-kısık ateş arası konumda 10 dakika daha karıştırarak pişirilir.
Üzerine kıyılmış dereotu serpilir, sıcak olarak servise sunulur.

Not: Roman çorbasının köfteleri haşlanarak ya da yağda kızartılarak da pişirilebilir.