BEZELYE ÇORBASI

3 Su bardağı taze bezelye tanesi
10 Adet kıvırcık yaprağı
10 – 15 Dal maydanoz
1 Adet orta boy kuru soğan
Yarım çay kaşığı karbonat
4 Su bardağı su
2 Su bardağı et ya da tavuk suyu
1 Çay bardağı ayçiçek yağı
1,5 Tatlı kaşığı tuz
Üzeri İçin;
3 – 4 Dilim bayat ekmek
2 Çorba kaşığı ayçiçek yağı

4 su bardağı su, yarım çay kaşığı karbonatla birlikte kaynatılır. İçine ayıklanmış tane bezelye, birkaç parçaya bölünmüş kıvırcık yaprakları, maydanoz ve ince kıyılmış kuru soğan katılır.
Normal tencerede 1 saat, düdüklü tencerede kaynama noktasına geldikten sonra 5 dakika kaynatılır. Ocaktan alınır, biraz ılıyınca kalın bir kevgirden geçirilerek püre haline getirilir. Mevcutsa robottan geçirilerek püre yapılır.
Bezelyeli pürenin üzerine 2 su bardağı et suyu eklenir, tuz katılır, 10 dakika kadar kaynamaya bırakılır.
Bu arada kuru ekmekler, kesme şeker gibi küp küp doğranır, 2 çorba kaşığı ayçiçek yağında pembe renkte kızartılır, soğumaya bırakılır.
Kaynamakta olan çorbanın üzerinde köpükler oluşacaktır, bu köpükler kevgirle ya da kaşıkla alınır, en son çorbaya başka bir tavada kızdırılmış 1 çay bardağı ayçiçek yağı dökülür, 1 – 2 dakika beraber kaynatılır, ocaktan alınır.
Çorba sıcak olarak kaselere konur, üzerine kızarmış ekmek parçaları serpilir.

Not: Çorbanın üzerine konan ekmek parçaları yağda kızartılmazsa, çorbanın dibine çökebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 682 | Adı: Bezelye Çorbası | İndirme tarihi: 02.05.2024 - 14:24