

Bezelye orbası



Malzemeler (4-6 kişilik):

- 3 yemek kaşığı (100 gr) Teremyağ Gurme Kaymaklı
- 1 adet ince doğranmış soğan
- 1 yemek kaşığı un
- 3 su bardağı (1 kg) ayıklanmamış bezelye
- 5 su bardağı su
- 1 ay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı (200 ml) süt

zeri için:

- Taze soğanın yeşil yapraklı kısmı
- Taze fesleğen
- Ekmek dilimleri

Hazırlanışı:

Teremyağ Gurme Kaymaklı'mızı tavamızda eritip içine soğanımızı ekleyerek kavuruyoruz. Kavrulan soğanımızın içine unumuzu ilave edip kokusu gidene kadar kavurmaya devam ediyoruz. Bezelyelerimizi ve ölçülü suyumuzu da ekleyip kaynayıncaya kadar karıştırıyoruz. Bezelyelerimiz yumuşayıncaya kadar kısık ateşte pişmeye bırakıyoruz.

Bezelyelerimiz piştikten sonra orbamızı blender yardımıyla pürüzsüz hale getirip içine 1 su bardağı stmz, tuz ve karabiberimizi ekleyerek karıştırıyoruz. orbamızı 2-3 dk. daha kaynattıktan sonra üzerini taze soğan ve fesleğenle süslüyoruz. Ekmek dilimleriyle servis ediyoruz.

Püf Noktası:

Bezelye orbamızın içine tuzumuzu, stmzden sonra eklemeliyiz. Aksi halde orbamızın kesilmesine sebep olabiliriz.