



Bezelye orbası

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	10 Dak.
Piřirme	25 Dak.
süresi	
Porsiyon	4

Açık yeşil, bahar esintili bezelye orbası aromatik ot yağı ve naneli crème fraıche ile. Baharın özünü görsel ve lezzet açısından yakalayan zarif bir başlangıç.

Bitkisel yağ

- 150 ml ayıek yağ
- 40 g maydanoz, sadece yapraklar
- 20 g dereotu, sadece yapraklar
- 15 g frenk soğanı, iri doğranmış

Bezelye orbası

- 1 Yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 arpacık soğan, ince doğranmış
- 1 sarımsak dişi, ince doğranmış
- 100 g kereviz kökü, küçük küpler halinde
- ½ çay kaşığı şeker
- bazı tuz
- 100 ml beyaz şarap
- 650 ml sebze bulyonu
- 150 ml krema
- 500 g dondurulmuş bezelye
- bazı tuz
- bazı biber





Servis

50 g krema frais

2 dallar nane, yalnızca yapraklar, ince doğranmış

bazı tuz

bazı biber

Bitkisel yağ

Bir tavada ayçiçek yağını orta ateşte (seviye 6) yaklaşık 55 °C'ye kadar ısıtın. Sıcak yağı otlarla birlikte bir blendera koyun ve yaklaşık 8 dakika boyunca yüksek hızda karıştırın. Bir süzgeci tül bent veya ince süzme bezi ile kaplayın, ot yağının dikkatlice süzün ve bezi iyice sıkarak süzmeye devam edin. Bitkisel yağı ışık geçirmeyen bir şişeye dökün, soğumaya bırakın ve buzdolabında saklayın.

Bezelye çorbası

Orta-yüksek ateşte (seviye 6-7) bir tavada tereyağı ve zeytinyağını ısıtın. Arpacık soğanı, sarımsağı ve kerevizi saydamlaşana kadar soteleyin. Şeker ve biraz tuz ekleyin, beyaz şarap dökün ve hafifçe azaltmasına izin verin. Sebze suyunu ekleyin, üzerini kapatın ve yüksek ateşte (seviye 8) kaynamaya bırakın. Isıyı düşük-orta seviyeye (seviye 3-4) düşürün ve yaklaşık 15 dakika kısık ateşte pişirin. Krema ve bezelye ekleyin, 5 dakika daha kısık ateşte pişirin. İnce şekilde püre haline getirin ve ince bir elekten geçirerek tekrar tencereye koyun. Çorbayı tuz ve karabiber ile tatlandırın.

Kaplama

Krema fraiche ve nane karıştırın, tuz ve karabiber ile tatlandırın. Çorbayı servis edin ve üzerine nane crème fraiche ve biraz ot yağı gezdirerek tamamlayın.

Aksesuar

Tencere (yaklaşık 16 cm çapında)

Kapaklı tava (yaklaşık 20 cm ø)

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi

07.04.2026

