



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYE ÇORBASI

<https://gurmekibris.com>

1 çay bardağı mısır yağı
1 adet orta boy soğan
2 diş sarımsak
1 kutu konserve bezelye
1 adet limonun suyu
2-3 dal maydanoz
4-5 su bardağı su
3-4 adet defne yaprağı
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı krema, tuz
Süslemek için:
2-3 dal maydanoz

Yarım çay bardağı mısır yağını tencereye aktarın, küçük doğranmış soğan ve sarımsakları pembeleşene dek kavurun. İçine konserve bezelye, limon suyu, ince kıyılmış maydanoz ve su ilave edip, 10 dakika kadar pişirin. Defne yaprağını temiz bir baharat torbasına koyup çorbaya ekleyin. 2-3 dakika sonra defne yaprağını çıkarıp atın ve çorbayı robottan geçirin. Meyanesi için, kalan yarım çay bardağı mısır yağında unu sararana dek kavurun. Unu çorbaya ilave edip karıştırın. Çorbayı ocaktan indirip içine kremayı ekleyin ve karıştırın. Üzerine incecik kıyılmış maydanoz serpip servis yapın.

