



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYE ÇORBASI

<https://gurmekibris.com>

1 ay bardağı mısır yağı
1 adet orta boy sođan
2 diř sarmısak
1 kutu konserve bezelye
1 adet limonun suyu
2-3 dal maydanoz
4-5 su bardađı su
3-4 adet defne yaprađı
2 orba kaşığı un
2 orba kaşığı krema, tuz
Süslemek için:
2-3 dal maydanoz

Yarım ay bardağı mısır yağını tencereye aktarıp, küçük doğranmış soğan ve sarmısakları 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 karıştırm. Çorbayı ocaktan indirip içine kremayı ekleyin ve karıştırm. Üzerine incecik kıyılmış maydanoz serpip servis yapın.

