



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYE ÇORBASI

Malzemeler:

500 gr. bezelye içi

30 gr. tereyağı

1 büyük soğan, ince kıyılmış

1 diş sarımsak, dövülmüş

2 su bardağı tavuk suyu

1 tatlı kaşığı limon suyu

2 çorba kaşığı maydanoz, ince kıyılmış

1 defne yaprağı

Yarım su bardağı beyaz krema

Yapılışı:

Tereyağını eritip, köpüğünü aldıktan sonra soğan ve sarımsak ekleyip pembeleşinceye kadar kavurun. Tavuk suyuyla birlikte limon suyunu, maydanozu, defne yaprağını ve bezelyeleri ekleyin. Kaynayana kadar karıştırıp sonra altını kısın. Tencereyi süzüp yeniden temiz bir tencerede 10 dk. kadar daha pişirip kremayı ekleyin. Kaynamadan ateşten alıp sıcak olarak servis yapın.