



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYE ÇORBASI

8 bardak et suyu
850 gram i bezelye
2 adet soğan
1 demet maydanoz
15 adet yeşil salata yaprağı
3 bardak su
3 kaşık tereyağı
tuz

Bir tencere içerisine, sekiz bardak su koyup, ufacık bir parça soda koyarak, suyu kaynatınız. Kaynayınca, bezelye tanelerini, entilmiş soğanları, salata yaprağı ile bir demet maydanozu ilâve ediniz. Orta hararetli ateş üzerinde bir saat kadar haşlayıp, suyunu süzünüz. Haşlanıp, suyu süzülen bu sebzeleri, delikli süzgeçten geçirerek, püre haline getiriniz. Pürenin üzerine, et suyu ve yarım çorba kaşığı tuz koyup, tencereyi ateşe oturtunuz. Üzerinde hasıl olan köpükleri delikli kepçe ile atınız. Çorbayı on dakika kadar kaynatıp, kâseye alınız. Arzu edilirse kızarmış küçük ekmeklerle servis yapabilirsiniz.