



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

BEZELYE ÇORBASI

1 kg. et suyu
450 gr. İç bezelye
100 gr. soğan
10 tane yeşil salata yaprağı
1/2 demet maydanoz
4 bardak su
3 küçük dilim ekmeğ
30 gr. margarin
tuz
Soda

- 1 Bir tencere su ve fındık kadar soda koyarak kaynatılır.
- 2 Su kaynayınca, taze bezelye taneleri, doğranmış soğan, salata yaprağı ve ayıklanmış maydanoz içine konup, tencere ateşe oturtulur.
- 3 Bir saat kadar kaynadıktan sonra suyunu süzmeli ve sebzeleri ince süzgeçten geçirerek püre haline getirmelidir.
- 4 Sebze pürelerini başka bir tencereye alarak buna et suyu ve tuz da ilave ederek ateşe oturtulmalıdır.
- 5 Çorba kaynadıkça üzerinde köpükler meydana geleceğinden bunlar delikli kepeğ ile aimmalı ve çorba 10-15 dakika kaynatılmalıdır.
- 6 Sonra çorba, büyük bir kâseye alınır.
- 7 Ayrıca küçük bir tavada fındık büyüklüğünde kesilmiş ekmeğ yağda kızarılmalı ve çorbaya katılmalı ya da ayrı bir tabağ konarak servis yapılmalıdır.