



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYE ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
0,5 Demet ince kıyılmış maydanoz
1 Diş sarımsak
0,5 Adet limon suyu
6 Su Bardağı su
1 Adet soğan
1 Kutu çiğ krema
0,5 Kg. dondurulmuş bezelye

Yağı hafifçe kızdırın, ince doğranmış soğan ve dövülmüş sarımsağı 1-2 defa çevrilerek öldürün. Üzerine suyu ilave edilin, maydanoz ve limon suyu da katın. 1-2 kez karıştırarak kaynamaya bırakın. Kaynayan suya bezelyeleri atılın. 15 dakika kadar ara sıra karıştırılarak bezelyeleri pişirin; bezelyeler yumuşayınca ocağın altını kapatın. Soğuduktan sonra bir el mikseriyle tüm malzeme çekilir ve içine karıştırma karıştırma krema ilave edin. 1-2 taşım da bu şekilde kaynattıktan sonra tuzunu ayarlayarak servise sunun.