



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ DOMATES ÇORBASI

1 su bardağı bezelye
1 tatlı kaşığı salça
4 adet domates
1 tatlı kaşığı salça
1 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı margarin
1 çay kaşığı et suyu
6 bardak kaynar su
50 gr rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber

Bezelyeleri haşlayın. Domatesleri iyice yıkayıp rendeledikten sonra yağda salça ile kavurun. Ayrı bir kaptaki yağ ile unu kavurun. Domatesleri bu un karışımı ile ilave edin ve üzerine bezelyeleri ekleyin. 6 bardak kaynar suyu karışımın üzerine ilave edip bir miktar kaynatın. Karışımı el blenderından geçirerek tekrar tencereye alın ve bir süre daha kaynattıktan sonra karabiber ve tuzunu ilave edin. Rendelenmiş kaşar peyniriyle birlikte servis yapın.