



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DONDURULMUŞ BEZELYE ÇORBASI

### Malzemeler

- 1+1/2 kap dondurulmuş bezelye
- 1 küçük doğranmış orta boy soğan
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 kap tavuk suyu
- 1 defne yaprağı
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 yemek kaşığı maydanoz, ince kıyılmış
- Tuz (tavuk suyu tuzlu ise koymayın)
- Karabiber
- 75 ml krema

### Hazırlanışı:

Orta boy tencerede, kısık ateşte tereyağı ile soğanı 7-8 dakika sote edin, dövülmüş sarımsağı katın, karıştırın. Krema hariç geri kalan tüm malzemeleri ilave edip çorbayı önce kaynatın. Sonra kısık ateşe getirin ve yarım saat kadar yavaş yavaş pişirin. Defne yaprağını çıkarıp atın. Çorbayı blendırdada tamamen pürüzsüz olana kadar çırpın. Tencereye geri boşaltın. 5 dakika kadar kısık ateşte iyice ısıtın. Kremayı ilave edin, kaynatmadan 2-3 dakika daha pişirin. Ocağın altını kapatıp üzerine küçük kızarmış ekmek lokmaları koyarak sıcak sıcak servis yapın.