



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİLİ BEZELYE ÇORBASI

Malzemeler:

- 2 Bardak bezelye
- 1 orta boy soğan (doğranmış)
- 1 küçük havuç (doğranmış)
- 1 orta boy patates (soyulmuş ve doğranmış)
- 1/2 çay kaşığı veya daha fazla tuz
- 2 çay kaşığı köri tozu
- 2 bardak tavuk suyu
- 2 bardak süt

Yapılışı:

Sebzeleri, baharatları ve 1 bardak tavuk suyunu orta boy bir tencerede bir araya getirin. Sebzeleri yumuşayınca kadar haşlayın. Karışımı bir blender veya mutfak robotuna aktarıp püreye dönüştürün. Blender hala çalışmaktayken diğer 1 bardak tavuk suyunu da ekleyin. Karışımı tekrar tencereye alın. Sütü de ekleyin. Ara sıra karıştırarak bir süre daha pişirin.



Fotoğraf "abi" tarafından gönderildi. 06.11.2016