



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI BEZELYE ÇORBASI

50 Gr Sana Klasik
1 Adet Küp doğranmış kızarmış ekmek
800 gr dondurulmuř bezelye
1 Adet sođan
4  orba Kaşığı haşlanmış bezelye
Yeterince tuz
1 Su Bardağı süt kreması
6 Su Bardađı et suyu
2 Adet pırasa
1 Su Bardađı süt

Pırasaları temizleyip incecik doğrayın. Soğanı soyup kıyın. Yağı tencerede eritip soğan ve pırasayı soteleyin. Et suyunu ekleyip kaynatın. Bezelyeleri ilave edip 25 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp el blenderi ile p re kıvamında ezin. Süt ve kremayı ekleyip karıştırın. Tekrar ocağa alıp 5 dakika daha pişirin. Çorbayı kaselere paylaştırıp bezelye ve küp ekmekle süsleyin. Sıcak servis yapın.