



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI BEZELYE ÇORBASI

- 1,5 su bardağı bezelye
- 1 su bardağı sultaniye bezelye
- 1 kırmızı soğan
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 haşlanmış patates
- 1 demet roka
- 1 kırmızıbiber
- 2 su bardağı su
- Tuz, karabiber
- 1 çay bardağı çiğ krema

Bezelyeleri rendelenmiş soğanla birlikte tencerede beş dakika kavurun. Üzerine küp doğranmış patatesi ilave edin. Bir miktar un serpin ve suyunu ekleyin. Kaynamaya bırakın. (Bezelyeler pişince robottan çekip tanesiz de hazırlayabilirsiniz.) İçine baharatı ekleyip sıcak olarak büyük çorba kâsesine aktarın. Servis yaparken kremayı üzerlerine paylaştırıp karıştırın.