



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÜRELİ BEZELYE ÇORBASI

- 2 adet patates
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı süt
- 1 su bardağı konserve bezelye
- 6 su bardağı tavuk suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Patatesler haşlanır. Kabukları soyulur, süt ve tereyağı ilave edilir ve çatalla ezilir. Tencereye aktarılır, üzerine tavuk suyu ve tuz eklenir. Bir taşım kaynattıktan sonra bezelye ilave edilir. Bir taşım daha pişirilir Sıcak olarak servise sunulur.