



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞUK BEZELYELİ ÇORBA

www.vzug.com

400 g bezelye, taze veya dondurulmuş
1 yeşil soğan, ince doğranmış
2 sap Limon otu
10 g tereyağı
1 çimdik şeker
4 dl ayran
Tuz
Arnavut biberi

Çorba için bezelyeleri soğancık ile bir poşete doldurun. Limon otunu ortadan ikiye ayırın ve tereyağı ve şeker ekleyin. Poşeti vakumlayın. Torbayı delikli pişirme kabına koyun, soğuk pişirme bölümüne itin. Buharla pişirin. Buharla pişirmeden sonra poşetin içerisindekileri buzlu suda şoklayın ve soğumaya bırakın. Bezelyeleri poşetten çıkarın, limon otunu çıkarın. Ayrarı ekleyin ve püre haline getirin. Oluşan malzemeyi elekten geçirin, tuz ve acı biber ile tatlandırın ve hemen servis edin.

