



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU BEZELYE ÇORBASI

<https://www.aytac.com.tr>

2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un
5 su bardağı su
100 g AYTAÇ ACILI ÇERKEŞ SUCUK
1 su bardağı et suyu
200 ml krema
1 su bardağı bezelye (haşlanmış)
½ su bardağı erişte
2 yemek kaşığı dereotu (kıyılmış)
Kırmızı pul biber
Tuz ve çekilmiş tane karabiber

- 1 Tereyağını bir tencerede eritin ve unu ekleyin, un sararınca kadar kavurun.
- 2 AYTAÇ ACILI ÇERKEŞ SUCUK 2'lerini ince ince dilimleyin ve tencereye ekleyin. Su ve et suyunu ekleyerek iyice karıştırın.
- 3 Kaynamaya başlayınca eriştelere ilave edin ve kısık ateşte pişirmeye devam edin.
- 4 Erişteler yumuşayınca bezelyeleri ekleyin. Krema ilave ederek yüksek ateşte 1 dakika pişirin.
- 5 Tuz ve çekilmiş tane karabiber ile tatlandırın, ocaktan alın.
- 6 Kıyılmış dereotu, kırmızı pul biber serpin ve servis yapın.

