



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TAZE BEZELYE ÇORBASI

### MALZEMELER

- 1 Su bardağı iç bezelye
- 3-4 Dal taze soğan
- 2 Çorba kasığı margarin
- 2 Çorba kasığı un
- 2 Adet kabak
- 8-10 Adet taze fasulye
- 10-12 Su bardağı et suyu
- 2 Çorba kasığı pirinç
- 1 Adet yumurta sarısı
- 1 Su bardağı süt

### YAPILIŞI

Soganlari ayiklayip yikadiktan sonra ince ince dograyin.  
Kabaklarin üzerlerini kaziyip, yikadiktan sonra küçük küpler halinde kesin.  
Fasulyeleri ayiklayip küçük parçalara bölün.  
Margarini tencerede eritip unu ekleyin ve 1-2 kere karistirdiktan sonra soğanlari ilave edin.  
Un pembelesinceye kadar kavurun.  
Bezelye, dogranmis kabak ve fasulyeyi ekleyin.  
2-3 dakika daha kavurup suyunu ilave edin.  
Kisik ateste tüm sebzeler yumusayana kadar kaynatin.  
Süzgeçten geçirin ve tekrar atese alip pirinci ekleyin.  
Pirinç pisene kadar yaklasik 15 dakika kaynatin.  
Bir kasede yumurtayi çirpip sütü ilave edin.  
Sicak çorbadan azar azar ekleyerek karistirin.  
Sütlü yumurta karisiminin sicakligi çorba ile ayni seviyeye gelince sürekli karistirarak çorbaya ilave edin.  
Tuz ve karabiberi ilave edip bir tasim kaynatin.  
Haslanmis bezelye taneleri ve kruton ekmekle süsleyip sicak olarak servis yapin.

NOT : Kruton ekmek yapmak için ; bayat ekmek içlerini küp seklinde kesip yagda kızartin.

[ML® Bezelye Çorbası için tıklayın](#)