



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLALI BAHAR ÇORBASI

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

250 gr. taze bakla
Yarım su bardağı taze bezelye
Yarım brokoli
1 su bardağı semizotu yaprakları
1 adet pırasa
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı süt
Tuz, karabiber
1 çay bardağı krem peynir

Unu tereyağı ile birlikte kavurun. 5 su bardağı suyu tencerenize koyun ve kaynayıncaya, minik minik doğradığınız sebzeleri ekleyin. Sebzeler yumuşayıncaya sütü, peyniri ve baharatını ekleyin. Bir taşım kaynatın ve servis yapın.

