



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## BEZELYE ÇORBASI (10 AY)

Birkaç küçük marul (tercihen iç yaprakları)  
450 gr dondurulmuş bezelye  
1-2 çorba kaşığı kıyılmış taze nane  
1 küçük soğan, ince kıyılmış  
1 litre tavuk suyu  
30 gr tereyağı  
30 gr un  
150 ml sıvı krema

Büyük bir tencere içinde, tavuk suyu, bezelye, soğanı kaynatın. Nane ve marul yapraklarını ekle. Isıyı azaltarak 25 dakika kaynatın. Bundan sonra, tüm sebzeleri bir karıştırıcı ile püre haline getirin. İkinci bir tencerede, tereyağı sonra unu ekleyin düşük ısıda karıştırarak kavurun (kahverengi olmalı) Isıdan alıp püre ile karıştırın. Sonra orta ısı üzerinde, sürekli karıştırarak koyuştırın. Kremi biraz tuz ekli servis edin.