



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYE ÇORBASI

<https://yemek.name>

1,5-2 su bardağı tane bezelye
1 adet kuru soğan
1 adet patates
1 adet et bulyon
5 su bardağı su
3 yemek kaşığı zeytinyağı

Patatesi ve soğanı soyarak ve ince ince kıyın.

Geniş bir tencereye soğanı ve yağı alın soğanları 1-2 dakika kavurun.

Kavurduğunuz soğanların üzerine patatesleri de ekleyerek biraz daha kavurun.

Son olarak olarak bezelyeleri ilave edin ve patatesler yumuşayınca kadar kavurun.

5 su bardağı suyu tencereye ilave edin kaynayınca et bulyonunu ekleyip orta ateşte yaklaşık 10 dakika kaynatın.

Kaynayan çorbanızı pürüzsüz oluncaya kadar blenderdan geçirin ve kısık ateşte 10 dakika daha pişirin.

Çorbanız koyu gelirse içine 1-2 su bardağı kadar kaynar su ekleyin ve 1 taşım kaynatın.

