



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYE ÇORBASI

200 gram bezelye
3-4 su bardağı su
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı un
1 adet kesmeşeker
Tuz
Karabiber
Üzerine:
1 çorba kaşığı krema

Bezelyeyi 3-4 su bardağı suyla haşlayıp, suyu ile birlikte blenderden geçirin. Bir tencereye yağı koyup, unun kokusu çıkana kadar 2 dakika kavurun. Üzerine yavaşça ve karıştırarak, blenderden geçirdiğiniz bezelyeyi dökün. Bir taşım kaynatın. Şeker, tuz ve karabiberi ilave edip, çorbayı ocaktan indirin. Üzerine kremayı gezdirip servis yapın.

