



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYE ÇORBASI

2 yemek kaşığı Zeytinyağı
1 adet Kabak
4 diş Sarımsak
500 gram Bezelye
500 ml. Su
1 yemek kaşığı Fesleğen
Tuz
1/2 bardak Beyaz Peynir
Limon Kabuğu Rendesi

Çorba tenceresini ocağa alın ve içerisine zeytinyağı alıp altını açın ve yağı ısıtın.

Yağ ısınınca küp doğranmış kabakları içerisine alın.

Ardından sarımsakları da ilave edin ve biraz tuz serpin.

Kabaklar hafif yumuşayana kadar soteleyin.

Bezelyeyi ilave edin ve tekrar karıştırın.

Suyunu ekleyin ve biraz daha tuz ve karabiber ilave edip kaynamaya bırakın.

Kaynayınca altını kısın, kapağını kapatın ve pişmeye bırakın.

Kısık ateşte sebzeler pişene kadar pişirin.

Çorba piştikten sonra altını kapatın ve içerisine taze fesleğen atın.

Malzemeleri güzelce blenderdan geçirin ve servis kaselerine alın.

Üzerine biraz limon kabuğu rendeleyin ve biraz beyaz peynir serpererek servis edin.