



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYE ÇORBASI

SuperFresh Bezelye 1 kase
SuperFresh Soğan 1 su bardağı
Patates 1 adet orta boy
Havuç 1 adet orta boy
Et bulyon 1 adet
Su 4 su bardağı
Süt 1 su bardağı
Zeytinyağı 3 yemek kaşığı
Kırmızı toz biber Bir miktar
Karabiber Bir miktar
Tuz Bir miktar

Patatesi ve havucu küp küp doğrayın.

Geniş bir tencereye yağ ekleyip SuperFresh Doğranmış Tatlı Beyaz Soğan'ı ve havucu 1-2 dakika kavurun.

Üzerine patatesleri de ekleyerek biraz daha kavurun. Ardından SuperFresh Bezelye ilave edin ve patatesler yumuşayınca kadar kavurun.

4 su bardağı suyu tencereye koyun kaynayınca et bulyonunu ekleyin ve orta ateşte yaklaşık 10 dakika kaynatın. Kaynayan çorbayı pürüzsüz oluncaya kadar blendırdan geçirin ve sütü ekleyip kısık ateşte 10 dakika daha pişirin.

Sıcak olarak servis edebilirsiniz.

