



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYE ÇORBASI

9 Bardak et suyu
18 Yeşil salata yaprağı
4 Su bardağı iç bezelye
10 Bardak su
3 Soğan
4 Çorba kaşığı tereyağı
1 Demet maydanoz
Tuz

Tencereye sekiz bardak su koyup, kaynatınız. Kaynayınca, bezelye tanelerini, çentilmiş soğanları, salata yaprağı ile bir demet maydanozu ekleyiniz. Orta ısı ateş üzerinde bir saat kadar haşlayıp, suyunu süzünüz. Haşlanıp, suyu süzülen bu sebzeleri, delikli süzgeçten geçirerek, püre haline getiriniz. Pürenin üzerine, et suyu ve yarım çorba kaşığı tuz koyup, tencereyi ateşe oturtunuz. Üzerinde oluşan köpükleri delikli kepçe ile alınız. Çorbayı on dakika kadar kaynatıp, kâseye alınız. Arzuya göre kızarmış küçük ekmeklerle servis yapınız.
