



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYE ÇORBASI

1,5 su bardağı bezelye
1 adet soğan
1 adet patates
1 su bardağı et suyu
4 su bardağı su
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
Yarım demet dereotu
1 sap pırasa
1 küçük kase nohut
1 adet havuç

Öncelikle bir gece önceden beklettiğiniz nohutları haşlayarak başlayın.

Ardından, tencereye bezelye, havuç, patatesi ekleyip üzerine suyunu dökün ve haşlayın.

Daha sonra üzerine küp küp doğranan sarımsak ve soğanı da ilave edip kaynatmaya devam edin.

Sebzeler yumuşadıktan sonra dereotunu ekledikten sonra on dakika kadar daha kaynatın ve blender'ın dan geçirin.

Son olarak et ya da tavuk suyunu çorbaya ilave edin ve karıştırarak kaynatın.

