



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYE ÇORBASI

2,5 su bardağı bezelye
2 adet soğan
1 adet patates
3 yemek kaşığı zeytinyağı
6 su bardağı et suyu
Tuz
Karabiber

Öncelikle derin bir tencerede ısıttığınız zeytinyağının içerisinde soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Daha sonra küp küp doğradığınız patatesleri de ekleyip kavurmaya devam edin. Bezelyeyi, tuzu, karabiberi ve et suyunu da ilave edip sebzeler yumuşayana kadar pişirin. Çorbayı blender'dan geçirin. Bir iki taşım daha kaynatıp, ocağın altını kapatın.

