



BEZELYE ÇORBASI

1 adet büyük boy soğan
2 su bardağı bezelye
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı un
1 su bardağı süt
Yarım çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı süt

İlk olarak soğanı kavurun.
Kavrulan soğanların üzerine bezelyeleri ekleyerek kavurmaya devam edin.
Unu ilave ederek karıştırın.
Sütü de ekleyerek karıştırmaya devam edin.
Kıvamını kendiniz ayarlayacak şekilde sıcak su üzerine ekleyin.
Baharatları da ilave ettikten sonra çorbayı pişirmeye bırakın.
Ardından blenderdan geçirin ve çorbanız hazır.

