



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYE ÇORBASI

1 kiloluk bezelye (konserve)
5 bardak et suyu
1 adet orta boy soğan
1 adet iri domates
2 adet sivri biber
1 demet maydanoz
Yarım bardak ayçiçek yağı
2 adet yumurta sarısı
1 limon suyu
Arzuya göre baharat

Bezelyeyi süzüp mikserde ezin, mikser yoksa bir naylon torbaya koyup ieyle ezebilirsiniz. Ezdiėiniz bezelyeyi bir kenara bırakıp diğer tarafta soğan ve biberi yağda kavurun ve soyulmuş domatesi de doğrayarak ilave edip biraz daha kavurun. Kemik suyunu ilave edip ezilmi bezelyeyi ekleyerek tuz ve baharatını da koyup biraz kaynatın. Diėer tarafta 2 yumurta sarısını çırpıp limonla beraber çorbaya ilave edin. orbanız servise hazırdır.