



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYE ÇORBASI

250 gr ayıklanmış bezelye
1 yumurta
2 soğan
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çay bardağı un
5 bardak et suyu
1 limon
Tuz

- 1- Soğanlar çok ince doğranır. Bir tencerede sıvıyağla kavrulur. Bezelye ve tuz ilave edilip 5 dakika kavurulur.
 - 2- 5 bardak et suyu ya da su ilave edilip harh ateşte kaynatılır. Kısık ateşte iyice pişince 1 çay bardağı un sulandırılarak ilave edilir. Tarçın atılır.
 - 3- Un kokusu gidince ateşten alınır. Bir kaptan çırpılan yumurta ve limon ilave edilip karıştırılır.
 - 4- Bir tavada kızdırılan tereyağına kırmızıbiber ve kimyon katılarak çorbanın üzerinde gezdirilir.
-