



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYE ÇORBASI

Malzemeler:

500 gr. konserve bezelye
30 gr. tereyağı
1 büyük boy soğan
1 diş sarımsak
2 su bardağı tavuk suyu yada su
1 tatlı kaşığı limon suyu
2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
1 defne yaprağı
Yarım su bardağı beyaz krema

Yapılışı:

Soğan ince ince kıyılacak. Tereyağı eritilip üzerindeki köpüğü alındıktan sonra içine soğan ve dövülmüş sarımsak ilave edilerek pembeleşinceye kadar kavrulacak. Ardından tavuk suyu, limon suyu, kıyılmış maydanoz ve defne yaprağı ile bezelye ilave edilecek. Kaynayana kadar karıştırdıktan sonra tencerenin altı kısılacak. Pişince çorba blender'dan geçirilerek pürüzsüz bir hal alması sağlanacak. Tekrar on dk. kadar daha pişirilip krema eklenecek. Kaynamadan ateşten alınıp sıcak servis yapılır.