



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYE ÇORBASI

Malzemesi:

5 bardak iç bezelye
8 bardak et suyu
1 büyük baş soğan
1 küçük yeşil salata
1 demet maydanoz
biraz tuz

Hazırlanışı:

Tencereye bir miktar su koyup suyu kaynamaya bırakın. Su kaynayınca buna bezelyeleri, küçük kesilmiş soğanları, küçük yeşil salatanın yapraklarını ve 1 demet maydanozu ekleyin. Orta ısı ateşte 1 saat kadar haşlayın. Suyunu tamamen süzün. Sebzeleri bir başka tencerenin içine, süzgeçten geçirerek püre halinde alın. Bu püre halindeki sebzelere et suyunu ve tuzu koyup ateşe oturtun. Kaynamaya başlayınca çorbanın üstünde meydana gelen köpükleri alıp atın. Çorbayı 10 dakika kaynatın. Servis kasesine boşaltın. Yanına yağda kızartılmış küçük ekmekler koyarak servis yapın.
