



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYE ÇORBASI

Malzemesi:

1 kg. bezelye (veya 2 kutu konserve bezelye)
2 çorba kaşığı margarin
tuz
karabiber

Hazırlanışı:

Bezelyeleri yıkayıp suyunu süzdükten sonra bir tencereye koyun ve üzerini örtecek kadar su ilave edin. Bezelyeler iyice yumuşayıncaya kadar haşlayın. Kevgiri büyük bir tencerenin üzerine oturtun. Bezelyeleri suyu ile birlikte kevgire döküp, iyice ezin. Tencereye su ile bezelye püresi dökülecektir. Bu karışıma 1 bardak su ilave edin. Margarini, tuzu ve karabiberi ilave edip, iyice kaynatın. Sıcak olarak hemen servis yapın.
