



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYE ÇORBASI

Malzeme:

2 orba kaşığı Teremyaę

1 adet soęan

2 su bardaęı bezelye

5 su bardaęı su

1 adet limon

Tuz

Karabiber

kırmızı pul biber

Soğanın kabuğunu soyup çok ince kıyın. Geniř bir tavada Teremyağın yarısını eritip kıyılmış soğanı ekleyin. Birkaç dakika kavurduktan sonra ocaktan alıp çorbayı hazırlayacağınız tencereye aktarın. Bezelyeyi ilave edin. 5 su bardağı kadar su ekleyin. Bezelyeler iyice yumuşayınca kadar pişirin. Tuz ve karabiber ile tatlandırıp ocaktan alın. orba ılınınca karışımı mutfak robotunda püre haline getirin. İstediğiniz kıvamı elde etmek için sıcak su ilavesi ile yoğunluğunu ayarlayın. Çorbayı tekrar ısıtıp servis tabaklarına paylaştırın. Limon suyu ve kırmızı pulbiber ile tatlandırın. Sıcak servis yapın.