



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAZE BEZELYE ÇORBASI

Taze bezelye tanelerini haşlayıp süzüp elekten geçiriniz. Sonra bu püreyi tencereye koyup çorbaya yeter su ya da etsuyu, biraz da tuz ilâve ederek orta ateşe koyun. Dibi tutmaması için bir düziye karıştırınız. Kaynamaya başlayınca tencereyi bir tarafa çekip evvelce hafif tuzlu suda haşlayıp hazırladığınız bezelye püresini kaşık kaşık ilâve edip bir miktar tereyağı koyunuz. Maydanozu ince kıyıp ilâve ediniz. Sonra kâseye boşaltıp üzerine kızarmış ekmek serpip servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:52213 • adı:TAZE BEZELYE ÇORBASI • gönderen:Tvoli • indirme tarihi:08.04.2025 - 05:45