



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYE ÇORBASI

1 paket SuperFresh bezelye
8 çorba kaşığı SuperFresh soğan
50 gr tereyağı
1 çorba kaşığı zeytinyağı
6 diş sarımsak (ince kıyılmış)
800 ml sebze suyu (kaynar)
1 adet küçük boy pırasa (beyaz ve yeşil kısımları ayrı ayrı ince kıyılmış)
Tuz
Tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Tereyağının yarısı ve zeytinyağını ısıtın, soğan ve sarımsağın yarısını ilave edin. Karıştırarak, orta ateşte soğanlar sararınca kadar 3-4 dak. kavurun. Bezelye ile pırasanın yeşil kısımlarını ilave edin, sebze suyunu katın. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısın ve 20 dak. pişirip tuz serpin. Çorbayı pütürsüz kıvama gelinceye kadar robottan geçirin. Kalan tereyağını ısıtın, kalan sarımsak ve pırasaları katın. Karıştırarak pırasalar yumuşayınca kadar 3-4 dak. kavurun. Çorbayı arzu ettiğiniz kıvama kadar ısıtın, Tereyağlı pırasayı ve karabiberi serperek servis edin.

