



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYE ÇORBASI

Taze iç bezelyeyi, doğrudan doğruya haşlamalı; bulunmadığı taktirde, kuru bezelyeyi, akşamdan suya bırakmalı ve sabahleyin güzelce haşlamalıdır. Püre makinesi varsa makineden geçirmeli, yahut tahta kaşıkla ezmelidir. Et suyunuz varsa onunla, yoksa sade su bulunan tencereye bezelye püresini; bir miktar tereyağını ve tuzunu koyup çok hararetli olmiyan ateşe oturtmalıdır ve devamlı karıştırmalıdır. Tamamiyle pişince, taslara alınıp ve sevdiğiniz bir salça üzerine gezdirilip yenilmelidir. Bu çorbaya da, yağda kızartılmış tava ekmekleri de hoş gider. Maydanoz garnitürünü de kabul eder.
