



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYE ÇORBASI

1 kg. bezelye
2 litre et suyu
1 çorba kaşığı tereyağı
2 pırasa
1 soğan
1 kereviz sapı
1 defne yaprağı
2 havuç
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
tuz
karabiber

Yağı eritip parça parça kesilmiş sebzeleri ilave edip 10 dakika kadar karoştıarak kaynatın. Suyu süzölmüş bezelyeleri, defne yaprağını karabibr ve et suyunu ekleyip 2 saat pişirin. Piştikten sonra süzgeçten geçirip 10 dakika kaynatın. Tuz ve maydanozunu ekleyip servis yapın.



Fotoğraf "beyaz menekşe" tarafından gönderildi. 04.03.2018