



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYE ÇORBASI

200 gr bezelye
1 Tutam tuz, karabiber
4 Tutam su
1 Çorba Kaşığı un
1 Çorba Kaşığı çiğ krema
2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Bezelyeleri suyla haşlayıp blenderden geçiriyoruz. Bir tencereye yağı koyup unun kokusu çıkana kadar kavurun. Üzerine yavaşça blenderden geçirdiğimiz bezelyeyi dökelim. Ardından baharatlarını ilave edip üzerine çiğ krema koyarak servis ediyoruz.
