



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## BEZELYE ÇORBASI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
- 1 Tatlı Kaşığı karabiber
- 1 Tutam dereotu
- 1 Su Bardağı bezelye
- 1 Yemek Kaşığı un
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Tatlı Kaşığı kırmızı biber
- 4 Su Bardağı et suyu

Bezelyeleri haşlayın. Haşlanmış bezelyeleri süzgeçten geçirin. Unu yağda kavurun. Biraz su ilave ederek karıştırın. Süzdüğünüz bezelyeyi ilave ederek karıştırın. Et suyunu ekleyerek kaynatın. İnce ince kıyılmış dereotunu üzerine serpin. Karabiberini ilave edin. Dilerseniz kızdırılmış kırmızıbiber de dökebilirsiniz.

---