



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## BEZELYE ÇORBASI

40 Gr Sana Klasik  
5 Su Bardağı su  
Yeterince tuz  
Yeterince karabiber  
Yeterince krema  
1 Adet patates  
1 Yemek Kaşığı un  
100 ml krema  
500 gr dondurulmuş bezelye  
1 Adet soğan  
Yeterince Dereotu

Patates ve soğanı iri doğrayıp tencereye alın. Bezelyeyi ekleyip üzerine su ilave ederek sebzeler yumuşayınca kadar pişirin. Blenderda pürüzsüz hale getirip tel süzgeçten geçirin. Gerekirse su ilavesi yapın. Tencerede yağı eritip un ekleyin ve rengi sararınca kadar kavurun. Bezelyeli karışımı ekleyip kaynamaya bırakın. Krema ilave edin ve ocaktan alın. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Çorbayı servis kaselerine paylaşın. Üzerini krema ve dereotu ile süsleyerek sıcak servis yapın.