



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYE ÇORBASI

15 Gr Sana Klasik
Yeterince nane yaprağı
1 Diş sarımsak
3 Su Bardağı bezelye
0,5 Su Bardağı ince kıyılmış nane
Yeterince karabiber
Yeterince Dereotu
3 Yemek Kaşığı soğan
1 Yeterince krema
5 Su Bardağı su
2 Adet patates
1 Su Bardağı tavuk suyu
Yeterince tuz

Soğanı küp doğrağın ve yağda pembeleşinceye kadar kavurun. Patatesi küp şeklinde doğrayın ve küp soğan ile birlikte 2 dakika kavurun. Tavuk suyunu ve suyu ekleyip patatesler yumuşayınca kadar pişirin. Bezelyeyi rendelenmiş sarımsağı ilave edin ve 20 dakika kaynatın. Naneleri tencereye ekleyin ve ocaktan alın. Çorbayı blenderden geçirerek pürüzsüz hale getirin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Dilerseniz kıvamını açmak için sıcak su ilave edin. Çorbayı kaselere paylaşın. Üzerini krema, nane yaprağı ve dereotu ile süsleyerek sıcak servis yapın.