



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BEZELYE ÇORBASI

### MALZEMESİ:

8 bardak et suyu  
5 bardak iç bezelye  
2 orta boy soğan  
20 adet yeşil salata yaprağı  
1 demet maydanoz  
8 bardak su  
6 küçük dilim ekmek  
3 çorba kaşığı margarin  
tuz  
soda

### YAPILIŞI:

Tencereye su ve fındık kadar soda koyarak kaynatın. Su kaynayınca taze iç bezelyelerin tanelerini, doğranmış soğan salata yaprağı ve ayıklanmış maydanoz koyarak tencereyi ateşe oturtun. Bir saat kadar kaynatın. Suyunu süzün ve sebzeleri ince süzgeçten geçirerek püre haline getirin. Sebze pürelerini başka bir tencereye alarak buna et suyu ve tuz da katarak ateşe oturtun. Çorba kaynadıkça üzerinde köpükler meydana gelecektir. Bunları kepçe ile alın ve çorbayı 10-15 dakika kaynatın. Sonra çorbayı büyük bir kâseye alın ve bir tavada fındık büyüklüğünde ekmekleri keserek, yağda kızartın. Arzu ederseniz bunu çorbaya katın veya yanında ayrıca servis yapın.