



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## BEZELYE ÇORBASI :

Malzeme :

1000 gr. et suyu (8 bardak)  
450 gr. iç bezelye (5 bardak)  
100 gr. soğan (1 orta boy)  
10 tane yeşil salata yaprağı  
1/2 demet maydanoz  
4 bardak su  
3 küçük dilim ekmek  
30 gr. margarin (1,5 çorba kaşığı)  
Tuz (1/2 çorba kaşığı)  
Soda (fındık kadar)

Yapılışı:

Bir tencere içine su ve fındık kadar soda koyarak kaynatılır. Su kaynayınca, taze bezelye taneleri, doğranmış soğan, salata yaprağı ve ayıklanmış maydanoz içine konup, tencere ateşe oturtulur. Bir saat kadar kaynadıktan sonra suyunu süzmeli ve sebzeleri ince süzgeçten geçirerek püre haline getirmelidir. Sebze pürelerini başka bir tencereye alarak buna et suyu ve tuz da ilâve ederek ateşe oturtulmalıdır. Çorba kaynadıkça üzerinde köpükler meydana geleceğinden bunlar delikli kepçe ile alınmalı ve çorba 10-15 dakika kaynatılmalıdır. Sonra çorba, büyük bir kâseye alınır. Ayrıca küçük bir tavada, fındık büyüklüğünde kesilmiş ekmekler yağda kızartılmalı ya çorbaya katılmalı ya da ayrı bir tabağa konarak servis yapılmalıdır.

---