



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BEZELYELİ MISIRLI EZME ÇORBA

- 2 patates
- 1 havuç
- 1 soğan
- 1 diş sarımsak
- 1 su bardağı et suyu
- Su, tuz
- 2 çorba kaşığı sıvıyağ
- Üzeri için:
- 1 çay bardağı tane bezelye
- 1 çay bardağı tane mısır
- 1 çorba kaşığı tereyağı

Patateslerin ve havuçların kabuklarını soyuyoruz. İri parçalar şeklinde doğruyoruz. Soğanı ve sarımsağı piyaz olarak doğradıktan sonra sıvıyağda iki üç dakika kavuruyoruz. Üzerine et suyu ve sıcak su koyarak pişmeye bırakıyoruz. Lokum gibi olan sebzelerimizi blender ile iyice parçalayıp püre yapıyoruz. Kıvamını, tuzunu ayarladıktan sonra servis kabına alıyoruz. Tereyağını tava içinde eritip mısır ve bezelyeyi iki üç dakika kavuruyoruz. Peşinden çorbamızın üzerine sebzeleri döküyoruz.