



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ SEBZE ÇORBASI

Malzeme:

1 adet havuç
15-20 adet mantar
5 dal taze soğan
1 su bardağı bezelye
4 çorba kaşığı süzme yoğurt
1 su bardağı yarım yağlı süt
4 su bardağı Bizim Mutfak Tavuk Suyu
8-10 dal maydanoz
Tuz
Karabiber

4 su bardağı tavuk suyu ve 1 su bardağı sütü kaynatın. Başka bir tencerede bezelyeleri tuzlu suda haşlayın. Havucu küçük küpler şeklinde doğrayın. Taze soğanları ince kıyın. Mantarları ince kıyın. Havuçları, mantarları, yeşil soğanları kaynayan suyun içine atıp birkaç dakika daha kaynatın. Karabiber ve tuz serpiştirin. Süzme yoğurdu ve kıyılmış maydanozu ilave edip karıştırın. Bir taşım kaynadıktan sonra çorbayı ocaktan alın. Kaselele paylaşırın. Üzerine istediğiniz miktarda haşlanmış bezelye ekleyerek servis yapın.