



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ UN ÇORBASI

2 yemek kaşığı un
1 su bardağı suyu süzölmüş Tukaş Bezelye Konservesi
2 yemek kaşığı Tukaş Tereyağı
100 g Tukaş Taze Kaşar Peyniri
150 gr. süt
1/2 demet dereotu
1 lt (5 su bardağı) su

2 yemek kaşığı Tukaş Tereyağı[nı] tencereye koyup, kısık ateşte eritin.
İçine unu azar azar toprak olmayacak şekilde ilave edin. Unu hafif sararana kadar kavurun.
Tukaş Taze Kaşar Peyniri[ni] rendeleyip, tencereye ekleyin.
Tencereye sütü ve yeteri kadar suyu ilave edip, 15 dakika karıştırarak kaynatın.
Kaynayan çorbaya, suyu süzölmüş 1 su bardağı Tukaş Bezelye Konservesi[ni] ve ince kıyılmış dereotunu da ekleyip, bir taşım kaynatın ve ocaktan indirin.
Çorba tabağı ile sıcak olarak servis yapın.

[ML® Un Çorbası için tıklayın](#)
