



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ YOĞURT ÇORBASI

Malzemeler: (4 kişilik)

450 g Sütüş Süzme Yoğurt

30 ml zeytinyağı

2 adet soğan

1 adet patates

2 diş sarımsak

10 g un

850 ml et suyu veya bulyon

500 g bezelye

5 g mısır unu

200 ml Sütüş Süt

Taze nane, zencefil, kimyon, karabiber, tuz

Yapılışı

Soğan, patates ve sarımsakları soyup doğrayın. Taze naneyi kıyın. Tencerede yağı ısıtın. Patates ve soğanı ekleyip 3 dakika karıştırın. Sarımsak, zencefil, kimyon ve unu ekleyip 1 dakika daha karıştırın. Et suyu, bezelye, taze naneyi ekleyip bezelyeler yumuşayan kadar orta ateşte pişirin. El blenderıyla çorbayı püre haline getirin. Tuz ve biber katın. 200 ml Sütüş Süzme Yoğurt'u mısır unu ile çırpıp tencereye ekleyin. Sütüş Süt'ü de ekleyip 2 dakika daha kaynatın ve ateşten alın. Kalan Sütüş Süzme Yoğurt ile beraber servis edin.(Dilerseniz bu çorbayı soğuk olarak da servis edebilirsiniz.