



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DEREOTLU BEZELYE ÇORBASI

Malzeme:

500 gram bezelye

3 adet renkli biber

1/2 demet Dere otu

1 adet küçük boy soğan

2 çorba kaşığı AltınHasat Riviera Zeytinyağı

1 tablet Bizim Mutfak Tavuk Bulyon

5 su bardağı su

Karabiber

Soğanı soyup kıyın. Biberleri temizleyip zar şeklinde doğrayın. Zeytinyağını tencerede ısıtıp kıyılmış soğanı kavurun. Biberleri ilave edip 5 dakika daha kavurun. 1 bardak sıcak suda eritilmiş tavuk bulyon, kalan su ve bezelyeleri ekleyin. Bezelyeler yumuşayana kadar pişirin. Ocaktan alın. Karabiber ve kıyılmış dereotu ile tatlandırın. Servis kaselerine paylaşın. Sıcak servis yapın.