



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURULMUŞ BEZELYE ÇORBASI

MALZEMELER

Yarım kilo dondurulmuş bezelye
1 baş soğan
1 diş sarımsak
2 çorba kaşığı margarin (tereyağı tercih edilir)
Yarım limon suyu
Yarım demek ince kıyılmış maydanoz
1 ufak kutu çiğ krema
6 su bardağı su

HAZIRLANIŞI

Yağ hafifçe kızdırılır. İnce doğranmış soğan ve dövülmüş sarımsak 1-2 defa çevrilerek öldürülür. Üzerine su ilave edilir. Maydanoz ve limon suyu da eklenir. 1-2 kez karıştırılıp kaynamaya bırakılır. Kaynayan suya bezelyeler atılır. 15 dakika kadar arasıra karıştırılarak bezelyeler yumuşayınca ateşin altı kapatılır. Soğuduktan sonra bir el mikseriyle tüm malzeme çekilir ve karıştırma karıştırma krema ilave edilir. 1-2 taşım da bu şekilde kaynatılır. Arzuya göre tuz ilave edilir.