



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ERİŞTELİ BEZELYE ÇORBASI

2 yemek kaşığı tereyağ  
1 yemek kaşığı un  
4 su bardağı su  
2 su bardağı tavuk suyu  
200 ml krema  
1 su bardağı haşlanmış bezelye  
Yarım su bardağı erişte  
3 yemek kaşığı kıyılmış dereotu  
Tuz  
Karabiber  
Kırmızı pul biber

Tereyağını eritip unu sararıncaya kadar kavurun. Su ve tavuk suyunu ekleyerek iyice karıştırın. Kaynamaya başlayınca erişteyi ilave edin ve kısık ateşte pişirmeye devam edin. Erişte yumuşayınca bezelyeleri ekleyin. Krema ilave ederek yüksek ateşte 1 dakika pişirin. Tuz, karabiber ile tatlandırıp ocaktan alın. Kıyılmış dereotu ve kırmızı pul biber ekleyip servis yapın.

