



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARMIŞ EKMEKLİ VE PEYNİRLİ BEZELYE ÇORBASI

Eğlenceli Tarifler
Sağlıklı Minikler

250 gr iç bezelye
1 küçük soğan, iri doğranmış
600 ml organik tavuk suyu
2,5 çorba kaşığı Komili Sızma Zeytinyağı
2 dilim ekmek, küp doğranmış
2 dilim çedar peyniri, ufak doğranmış
Tuz

Orta boy bir tencerede bir kaşık Komili Sızma Zeytinyağı'nı ısıtıp soğanları pembeleşene kadar soteleyin. Bezelyeleri ilave edip birkaç dakika daha pişirdikten sonra tavuk suyunu ilave edin. Tuzunu ayarlayıp kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra ocağı kısıp kapağını kapatın ve 15 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp el blenderiyle ezerek pürüzsüz hale getirin. Kalan Komili Sızma Zeytinyağı'nı bir tavada kızdırıp küp doğranmış ekmekleri ekleyin. Ekmeklerin her tarafını iyice kızartıp ocaktan alın. Çorbayı kaselere pay edip üzerlerine ekmekleri koyun. Peynirleri serpiştirip fırınınızın üstten ısıtma modunda peynirler eriyene kadar ısıtın. Fırından çıkarıp servis edin.

