



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ BEZELYE ÇORBASI

200 gram yağsız kıyma
1 su bardağı konserve bezelye
100 gram margarin
3 yemek kaşığı tepelene un
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
1.5 litre soğuk su

Bir kase içerisinde kıymayı yoğurup fındık büyüklüğünde köfteler yapacağız. Tencereye margarinin 75 gramını koyarak eriteceğiz. 3 kaşık unu yağın içine ilave edip pembeleşene kadar kavuracağız. Bir çırpıcı yardımıyla suyu kavrulmuş una azar azar ilave edip kaynayıncaya kadar karıştıracağız. Kaynayınca içerisine köfteleri ve tuzu ilave edip on dakika kısık ateşte kaynatacağız. En son bezelyeleri koyup bir taşım daha kaynatıp altını kapatacağız kaselere servis edeceğız. Bir tavada kalan margarini eritip içerisinde toz biberi yakacağız kaselerdeki çorbaların üzerine birer kaşık gezdireceğız.