



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI BEZELYE ÇORBASI

www.sefabdullahusta.com

Yarım su bardağı pirinç
2 su bardağı bezelye
1 adet taze soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un
50 gram krema
Tuz
Karabiber

Bezelyeyi bir gece önceden su dolu bir kapta bekletin. Daha sonra 10 dakika kadar düdüklü tencerede haşlayın. Çorba tenceresinde tereyağını eritin. Unu ilave ederek hafif kokusu çıkana kadar kavurun. Doğranmış soğanı, bezelyeleri, tuzu, karabiberi ve suyu ekleyerek orta ateşte pişirin. Daha sonra pirinci ekleyin. Bezelyeler yumuşayınca 1 kaşığı ayırarak ocaktan alın ve karıştırıcıdan geçirerek pürüzsüz bir kıvam almasını sağlayın. Tekrar tencereye alın, kremadan da bir kaşık ayırarak kalanını kısık ateşteki çorbaya ekleyin. Servis yapmadan önce ayırdığınız bezelye ve kremayla süsleyerek sıcak olarak servis yapın.

