



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KURU BEZELYE ÇORBASI

250 gr. kuru bezelye  
250 gr. parça et veya kemik  
1 tane kereviz  
1 demet maydanoz  
1 tane soğan  
100 gr. tereyağı  
Kafi miktarda ekmek içi  
Tuz  
Karabiber

Et veya kemiği kaynatarak suyunu alın. Bu et suyuna, kuru bezelye ile birlikte kereviz, soğan ve maydanozu ayıklayarak atın. Yeteri kadar tuz ilave ettikten sonra kaynatın. Bir saat kaynadıktan sonra kevgirden geçirerek suyunu ayırın ve taneleri sebze değirmeninde çekin. Sebze değirmeniniz yoksa kevgiri başka bir kabın üstüne koyarak haşlanmış sebzeleri elinizle yoğurun ve sonra tahta bir kaşıkla vura vura püre haline getirin. Bu püreyi süzdüğünüz et suyu ile sulandırarak dilediğiniz kıvama gelinceye kadar hafif ateşte kaynatın. İsterseniz, haşlanmış eti de lif lif ayırarak ilave edin. Böylece 10 dakika kadar daha kaynattıktan sonra indirin. Tavada kızdıracağınız tereyağında küçük ekmek parçalarını kızartın ve çorbayı boşaltacağınız kaselerin üstüne gereği kadar koyarak servis yapın.