



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NANELİ BEZELYE ÇORBASI

500 gr bezelye
2 Adet arpacık soğan
Yarım adet kereviz
50 gr dilimlenmiş pastırma
1.5 çorba kasığı tereyağı
1 Adet küçük göbek salata
1 Çay fincanı krema
4 Şu bardağı et suyu
3-4 Dal taze nane veya 1 çorba kasığı kuru nane
2 Dilim tost ekmeđi

Kereviz, pastırma ve arpacık soğanlarını küçük küpler halinde doğrayın.

Göbek salataı yıkayıp, iri parçalar halinde kesin.

1 Çorba kasığı tereyağını tavada eritip soğan, kereviz ve pastırmayı ekleyin.

Sık sık karıştırarak kavurun.

Bezelye, göbek salata ve et suyunu ilave edip karıştırın.

Kapağını kapatıp 20-25 dakika kadar pisirin ve ilinmaya bırakın.

Karışımı blender ile ezip tekrar atese alın.

Krema ve ince doğranmış nane yapraklarını ilave edip, 20 dakika daha pisirin.

Tost ekmeklerini küçük üçgenler halinde doğrayın.

Kalan tereyağını tavada eritip ekmekleri kızartın.

Çorbayı servis tabaklarına paylaştırap kızarmış ekmek, nane yaprakları ve tane kırmızıbiber ile süsleyerek sıcak olarak servis yapın.