



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ BEZELYE ÇORBASI

- 1 adet patates
- 1 su bardağı bezelye
- 1 adet kuru soğan
- 3 çorba kaşığı sıvıyağ
- 4 su bardağı su
- 1 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı tuz

İnce kıyılmış soğan yağda çevrilir. Üzerine taze bezelye ve küçük doğranmış patates eklenir. Biraz çevirdikten sonra sıcak su konur. 15-20 dakika haşlanır. Sonra blenderden geçirilir. Süt ve tuz eklenir. Tekrar ateşe konur, bir taşım kaynatılır.