



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLİÇLİ BEZELYE ÇORBASI

6 dilim Banvit Macar Salam (küçük kare kesilmiş)
1 küçük paket Banvit Piliç Göğüs Kuşbaşı
1 adet orta boy soğan (iri doğranmış)
2 çorba kaşığı tereyağı
450 gr bezelye (şoklu, hafif haşlanmış)
1200 ml piliç suyu
150 ml krema
Tuz, karabiber (arzu edilen miktarda)
2 çorba kaşığı maydanoz (doğranmış)

Et ve soğanı harmanlayın. Bir çorba kaşığı yağ ilave edip, orta ateşte karıştırarak 8-10 dak. pişirin.
Bezelye ve piliç suyunu katıp kaynama noktasına kadar hızlı ateşte ısıtın. Ateşi kısıp bezelyeler yumuşayınca kadar yaklaşık 15-20 dak. pişirin.
Krema, tuz ve karabiberi katıp iyice karıştırın.
Kalan yağı ısıtıp salamları katın. Orta ateşte karıştırarak yaklaşık 2 dak. soteleyin.
Çorbanın üzerine salam ve maydanoz serpererek servis yapın.

