



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ BEZELYE ÇORBASI

Malzeme:

500 gr iç bezelye
2 kaşık zeytinyağı
karabiber
50 gr tereyağı
tuz
1 küçük soğan
1.5 litre et suyu
1 su bardağı pirinç
1 kaşık doğranmış maydanoz

Yapılışı:

Bir tencereye zeytinyağını ve tereyağının yarısını koyarak kızdırın. Soğanı ve maydanozu ilave ederek kavurun. Bir kaç dakika sonra bezelyeleri koyun ve iyice karıştırın. Tuz ve biber ekleyip, sıcak et suyu ile kaynattıktan sonra pirinç koyun. Pirinçler yumuşayınca kalan tereyağını koyun. Sıcak sıcak sofraya getirin.