



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEHİRİYELİ BEZELYE ÇORBASI

- 1 yemek kaşığı bitkisel margarin
- 1 tepelme yemek kaşığı un
- 8 su bardağı tavuk veya et suyu
- 2 su bardağı taze bezelye (Konserve bezelye de kullanabilirsiniz.)
- 1 çay bardağı arpa şehriye
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 demet dereotu

Margarini orta boy tencerede eritip üzerine unu ekleyin. Kısık ateşte, tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak un iyice sararıncaya kadar, 2-3 dakika kavurun. Tavuk ya da et suyunu yavaş yavaş ilave edip çırpma teli yardımıyla sürekli karıştırmaya devam ederek kaynıncaya kadar pişirin. Kaynamaya başlayınca üzerine taze bezelyeyi aktarıp 15-20 dakika daha pişirin. (Konserve bezelye kullanırsanız, pişirme süresini kısaltmanız gerekir.) Bezelyeler iyice yumuşadığında, arpa şehriye ve tuzu katıp 7-8 dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alın. Üzerine ince kıyılmış dereotu serperek sıcak sıcak servis yapın.

