



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞUK BEZELYE VE FASULYE ÇORBASI

750 gr bezelye (6 tane en iyi kabuğu ayirin)
500 gr fasulye
25 gr margarin veya tereyağı
1 büyük soğan (iyice rendelenmiş)
850 ml tavuk suyu
1 demet taze nane
Tuz ve taze öğütölmüs karabiber
150 ml yoğurt
1/4 çay kasığı köri
1 bas sarmisak, ezilmiş

Margarini tavada eritin. 1 Sogani ekleyin ve yumusayip hafifçe kızarincaya kadar 5 dakika pisirin. Tavuk suyunu ekleyip bir tasim kaynatin, sonra bezelyeleri, ayirdiginiz bezelye kabuklarini, fasulyeyi, naneyi, tuz ve biberi ekleyin. Atesi kisin ve tencerenin agzini kapatip 20 dak. pisirin. Bezelye kabuklarini ve naneleri çikartip çorbayi ilindirarak blender'dan geçirin. Tamamiyle sogumaya birakin. Bir kasede yoğurt, köri ve sarmisagi karistirin. Buna 6 kasik çorbayi ekleyip tekrar soguk çorbaya karistirin. En az 30 dak. buzdolabinda saklayin. Servis etmek için: 4 tane sogutulmus kaseye çorbayi döküp, nane yapraklariyla süsleyin.