



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ BEZELYE ÇORBASI

- 2 bardak bezelye
- 1 yemek kaşığı un
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 bardak süt
- 3 yemek kaşığı hazır çiğ krema
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Bezelyeyi, kabuklarını soyduğunuz bütün soğanla birlikte 3 bardak suda haşlayın. Çorbanın üstünü süslemek için 2 yemek kaşığı bezelye ayırın. Haşladığınız bezelyeleri suyuyla birlikte blender'dan geçirin. Tencerede tereyağını eritin, unu ilave edip 2-3 dakika karıştırın. Ezilmiş bezelyeye süt, karabiber ve tuz ilave edin, tekrar karıştırın. Kıvamını kontrol etmeyi unutmayın. Koyu olursa su ekleyip karıştırarak kaynatın. Servis yaparken üstünü krema, dereotu ve bezelye taneleriyle süsleyin.

