



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ BEZELYE ÇORBASI

Fatih Belediyesi

1 su bardağı bezelye
1 adet soğan
1 adet patates
1 su bardağı süt
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
½ çay kaşığı karabiber
3 su bardağı su
1-2 dal dereotu

Soğanı yemeklik doğrayın. Patatesi küp şekilde doğrayın.

Derin ve geniş bir tencerede 1 yemek kaşığı tereyağını eritin. Soğan ve patatesleri kavurun.

Bezelyeyi ekleyin ve biraz daha kavurun. Suyunu ekleyip, kaynamaya bırakın.

Sütü yavaş yavaş ekleyin ve bir yandan karıştırın. Pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırmaya devam edin.

Çorbaya ekleyin ve blender ile çekip, bir süre daha pişirin. Arada karıştırmayı unutmayın.

Dereotu ile süsleyerek servis edebilirsiniz.

