



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ BEZELYE ÇORBASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 su bardağı bezelye
1 adet soğan
1 adet patates
1 su bardağı süt
1 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber
4-5 su bardağı su

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.
Diğer taraftan bir tavada 1 yemek kaşığı tereyağını eritin ve unu ekleyin.
Unun kokusu çıkana kadar kavurun.
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.

