



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLÜ BEZELYE ÇORBASI

850 g konserve bezelye  
4 çorba kaşığı un  
1 çorba kaşığı margarin yağı  
1 çorba kaşığı mısırözü yağı  
1 su bardağı süt  
1 çorba kaşığı krema  
1 tatlı kaşığı tereyağı  
2 adet et bulyon  
2,5 su bardağı su  
Karabiber  
Pul biber

Öncelikle bezelyelerin suyu süzülür ve ılık suda yıkanır. Çırpıcı yardımı ile bezelyeler ezilir, püre haline getirilir. Derince bir tencereye margarin ve mısırözü yağı konur ve kızdırılır. Un eklenir ve pembeleşene kadar kavrulur. Kavrulan una 2,5 su bardağı su ve 1 su bardağı süt eklenerek topaklaşmaması için kaynayana kadar sürekli karıştırılır. Püre haline getirilen bezelye, krema, karabiber ve tuz eklenerek kısık ateşte pişirilir. Küçük bir tavaya tereyağı konur ve kızdırılır. İçerisine pul biber atılarak sos yapılır. Hazırlanan bu karışım, çorba kâselere sıcak olarak konulduktan sonra, üzerine kaşık yardımı ile az miktar dökülür ve sıcak olarak servis yapılır.