



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## SÜTLÜ BEZELYE ÇORBASI

Ümit Usta

1 kg. bezelye  
1 adet kuru soğan  
1/2 demet dereotu  
1,5 litre et suyu  
3 çorba kaşığı un  
1 su bardağı süt  
1/2 paket margarin  
Yeterince tuz

Kuru soğanı ince ince kıyıp, 50 gram margarin yağında pembeleştiririm.

Ayıkladığımız taze bezelyeleri ve dereotlarımızın sap kısımlarını, yeterince tuz ve 1,5 litre et suyu ile birlikte sebzeler eriyinceye kadar pişirelim.

Süzgeçten süzüp posasını ezelim veya blender'den geçirelim.

Başka bir kapta, unu, kalan margarin yağında kokusu çıkana kadar kavurup içine sütü yavaşça ilave edip iyice karıştıralım. Biraz ısındıktan sonra süzdüğümüz çorbayı ve çok ince kıydığımız dereotlarımızı ilave edip bir taşım daha kaynatalım.

İstedığımız kıvama gelince önceden hazırladığımız çorbalık ktır ekmele ile süsleyerek, sıcak olarak servis yapalım.