



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ BEZELYE ÇORBASI

250 gr bezelye
1 küçük soğan
1 küçük patates
1.5 su bardağı su
1 çay bardağı ılık süt
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
1 tutam tuz

Soğanı ve patatesi küçük küçük doğruyoruz. Tencerede zeytinyağı ile soğanı biraz kavuruyoruz, patates ve bezelyeyi ekliyoruz ve kavurmaya devam ediyoruz. Suyu ekleyip su kaynayınca sütü ilave ediyoruz. Pişince tuzunu ekleyip rondodan çekiyoruz. Kıvamı koyu olursa biraz daha sıcak su ekleyebilirsiniz.