



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUKLU BEZELYE ÇORBASI

4 kişilik  
1 baş soğan,  
1 baş yeşillik,  
1 yemek kaşığı tereyağı.  
500 g dondurulmuş bezelye,  
3 çeyrek litre tavuk suyu (komprime),  
7 taze nane yaprağı,  
bir miktar krema,  
tuz,  
akbiber,  
250 g kemiksiz tavuk göğüsü,  
40 g tereyağı,  
tavada kızartılmış küp şeklinde ktır ekmek parçaları.

Soğanı soyarak yeşillik ile birlikte fındık büyüklüğünde doğrayın ve tereyağında öldürün. Bezelyeleri ilave edin, tavuk suyunu katıp bir taşım kaynatın. Kapağı kapatın ve çorbayı kısık ateşte 10 dakika pişirin. Ateşten aldıktan sonra sebzeleri mikser ile halledin. 3 nane yaprağını kıyın ve krema ile karıştırın. Kremayı çorbaya katın ve tekrar karıştırın. Tuz, biber ve biraz şeker atın. Yıkamış ve mutfak havlusu ile kurulanmış eti ortadan kesin, tuz, biber serpin ve kızgın tereyağında altı üstü 3'er dakika kızartın. Eti şeritler halinde kesin. Ktır ekmekler ve nane yaprakları ile garnitür yapın.

[ML® Tavuk Tabez için tıklayın](#)