



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE BEZELYE ÇORBASI

Yarım kg. taze bezelye
1 adet orta boy soğan
1 adet orta boy patates
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
8 su bardağı et suyu

Soğan yağda pembeleştirilir, üzerine kabukları ayıklanmış taze bezelye katılır, doğranmış patates eklenir, tuz ve et suyu eklenir, bezelyeler yumuşayana kadar kaynatılır, daha sonra robottan geçirilerek püre haline getirilir, bir taşım daha kaynatılarak servise sunulur.