



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE BEZELYE ÇORBASI

Malzemesi:

1 kg. kabuklu bezelye
6 su bardađı et suyu
1 orba kaşığı margarin
tuz

Hazırlanışı:

Bezelyelerin kabuklarını ayıklayıp yıkayın. Bir tencerede iyice haşlayıp süzün. Bir ay bardağı bezelyeyi bir tarafa ayırın. Diđerlerini püre haline getirin. Püreyi tencereye koyun. Et suyunu, tuzu katın. Hafif ateşte karıştırarak 10 dakika kaynatın. Üzerine ayırdığınız bezelyeleri az kızdırılmış margarin yağını, ince kıyılmış maydanozları ve küçük doğranmış kızarmış ekmeğleri ilave ederek servis yapın.
