



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE BEZELYE ÇORBASI

5 bardak iç bezelye
8 bardak et suyu
1 büyük soğan
1 demet maydanoz
1 yeşil salata
biraz tuz

Tencereye bir miktar su koyarak ve fındık büyüklüğünde soda atarak kaynamaya bırakınız. Kaynamaya başlayınca iç bezelyeleri, ufakça doğranmış soğanları, yeşil salatanın yapraklarını, bir demet maydanozu da atarak orta hararetili ateş üzerinde bir saat kadar haşlayınız. Sonra suyunu tamamen süzünüz. Sebzeleri başka bir tencere içerisine özünü, püre halinde ezerek geçiriniz. Bunun üzerine sekiz bardak et suyunu ve tuz da ilâve ederek tekrar ateşe oturtunuz. Kaynamaya başlayınca, çorbanın üzerinde meydana gelen köpükleri kepçe ile alınız. Çorbayı on dakika daha kaynatıp, kızarmış küçük ekmeklerle servis yapınız.

Not: Haşlama esnasında konan soda, sebzelerin yeşil rengini muhafaza etmesi içindir. Bu su sonra süzülerek dökülmelidir.
