



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YABANİ SEMİZOTLU BAKLALI BEZELYE ÇORBASI

2 yemek kaşığı margarin  
150 gr taze iç bakla  
200 gr bezelye  
2 adet patates  
Bir tutam yabancı semiz otu  
3 adet taze soğan  
2 adet yeşil biber  
yeteri kadar tuz

Patateslerin kabuğunu soyup 5 mm kalınlığında küp kesin. 2 yemek kaşığı yağda doğranmış yeşil soğanları kavurun. İçine bezelye, doğranmış yabancı semiz otunu, yeşil biber, patates ve iç baklayı ekleyip 4-5 dakika kavurun. İçine suyunu ve tuzunu ilave ettikten pişmeye bırakın. Pişince servis tabağına alın.

