



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ BEZELYE ÇORBASI

1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1-2 yumru zencefil
3-4 adet kereviz sapı
350 gram bezelye
Zeytinyağı
4 su bardağı su
Tuz
Karabiber
Yarım su bardağı krema

Soğan, sarımsak ve zencefilli incecik doğrayın.
Zeytinyağını tencerede kızdırıp doğradığınız ürünleri sırayla tencereye alarak kavurun.
Kereviz sapını da ince ince doğrayın.
Bezelye ve kerevizi de tencereye ekleyip birkaç kez karıştırın.
Tuz, karabiber ve suyu ekleyip yarım saat kadar pişirin.
Bezelyeler yumuşadığında çorbayı pürüzsüz bir kıvam alana kadar blender?dan geçirin.
Ardından kremayı da çorbaya ekleyip iyice karıştırın.
Çorbanızı üzerine kızarmış ekme parçaları serpip soğutmadan servis edin.

