

BEZELYE ÇORBASI

MALZEMELER

- ☐ Yoğurt 40 gr
- ☐ Patates 200 gr (1 Adet)
- ☐ Soğan 100 gr (1 Adet)
- ☐ Bezelye 500 gr
- ☐ Nane
- ☐ Tuz
- ☐ Karabiber
- ☐ Taze soğan
- ☐ Tavuk suyu (5 su bardağı)

HAZIRLANIŞI

Patatesler soyulup küçük kareler halinde doğranır.

Soğan incecik kıyılır.

Bir tencereye bezelye, patates, soğan, nane ve tavuk suyu konur. Arzu edilen miktarda tuz ve karabiber eklenir.

Orta dereceli ateşte kaynamaya başlayınca altını kısılır ve düşük ateşte 20 dakika pişirilir.

Soğuduktan sonra mikserde sıvı hale getirip tülbentten geçirilir.

Servis yapmadan önce tekrar kaynatılır.

Üzerine yoğurt ve kıyılmış taze soğan eklenip servis yapılır.

<http://www.diyetuzmani.com>