

Bezelye Corbasi

Malzemeler

2 su bardagi tane bezelye
1 adet patates
1 adet kuru sogan
1 adet et bulyon
3 yemek kasigi siviyağ
5 su bardagi su

Yapilisi

İlk olarak patates ve sogani soyup ince ince kiyin.Sogani yagda biraz kavurun.Kavurulan soganların uzerine patatesleride ekleyip kavurun.En son bezelyeleri ekleyip patatesler yumusayincaya kadar kavurun.Suyuda tencereye ekleyip kaynatın.Kaynayınca et bulyonu ekleyin.Bi 10 dakika kadar daha kaynatın.Ocaktan alınca blendirdan gecirin.Puruzsuz olması gerek.Blendirdan gecirdikten sonra bir süre daha kaynatın.Corba koyu olursa su ekleyin.