

Bezelye Corbasi

Malzemeler

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

Yapilisi

İlk olarak patatesi ve sogani soyun.Daha sonra ince ince kiyin.Buyuk bir tencereye sogani ve yagi alin soganlari kavurun. Soganlar kavrulduktan sonra uzerine patatesleri de ekleyerek biraz daha kavurun. Son olarak olarak bezelyeleri ilave edin ve patatesler yumusayincaya kadar kavurun.

5 su bardagi suyu tencereye ilave edin kaynayinca et bulyonu ekleyin ve orta ateste yaklasik 10 dakika kaynatin.

Kaynayan corbanizi purussuz oluncaya kadar blendirdan gecirin ve kisik ateste 10 dakika daha pisirin. Corbaniz koyu gelirse icine 1-2 su bardagi kadar kaynar su ekleyin ve 1 tasim kaynatin.