BAHÇE BEZELYE

MALZEMESİ (6 kişilik):
Kiloluk 1 kutu bezelye konservesi,
30 tane arpacık soğanı,
tuz,
1 çay kaşığı şeker,
1 çorba kaşığı tepeleme yağ,
2 çorba kaşığı un,
2 su bardağı et suyu.

Konserveyi açıp bezelyenin suyunu süzün, üzerine soğuk su dökerek tekrar süzdürdükten sonra tencereye alıp üzerine et suyunu, tuzunu ve şekerini koyun. Daha sonra arpacık soğanlarını soyarak ilave edip 20 dakika kaynatın. Öte yandan unla yağı karıştırın, bir tel süzgecin içinde bezelyelerin arasına oturtun. Unla yağı karıştırarak süzgeçten dışarı çıkmalarını sağlayın. 15 dakika daha pişirip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:8651 • adı:BAHÇE BEZELYE • gönderen:Lokma • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:44