



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYE ZEYTİNYAĞLI

Bezelyeyi iyice ayıklayınız, çentilmiş soğanı zeytinyağında pembeleşinceye dek kavurup üzerine ayıklanan bezelyeyi koyunuz. Tencerede tuzunu koyup, su ilave ederek pişiriniz. Pişince tabağa alıp soğuyunca sofraya getiriniz.

Not: Körpe bezelye pişerken su konmaz. Körpe bezelye bu biçimde piştiği gibi tane bezelye de kabuklarından taneleri ayıklanarak da aynen pişirilir.