



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ TART

700 gr Bahçe Bezelye
100 gr nohut unu
4 yemek kaşığı dolmalık fıstık
1 adet kırmızı soğan
2 adet yumurta
Birkaç dal taze adaçayı
Birkaç dal taze biberiye
50 gram sıvı yağ
2 su bardağı su
1 tutam tuz
1 tutam karabiber

Bir kaptaki buğday ununu, 1 su bardağı suyu ve bir tutam tuzu karıştırın ve 30 dakika dinlenmeye alın. Soğanı iri doğrayın, bir tencereye alın. İçine bezelyeleri, adaçayını, 1 su bardağı suyu ve yağı ekleyip 15 dakika orta ateş üstünde pişirin. Süre sonunda içinden adaçayını alın. Karışımın fazla suyunu süzüp rondodan geçirin. Bir miktar soğumasını bekleyin. Bu arada fırını 190 derecede ısınmaya alın. Nohut unu karışımını, bezelye püresini ve yumurtaları derin bir kaptaki karıştırın. Damak tadınıza uygun miktarda tuz ve taze çekilmiş karabiber ekleyin. Karışımı bir tart kalıbına dökün ve kızarıncaya kadar pişirin.