



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY FRANSIZ USULÜ BEZELYE

700 gr taze bezelye (kabuklarından ayıklandıktan sonra tartılmış)

1 tatlı kaşığı tuz

1 kahve kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı şeker

1 orta boy soğan (ince doğranmış)

60 gr unlu tereyağı

Büyük boy bir tencereye bezelyeleri, tuzu, biberi ve soğanı koyunuz.

Bezelyelerin üstüne çıkana kadar sıcak su ekleyip, harlı ateşte kaynatınız; kaynayınca ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapayarak 20-30 dakika, soğan ve bezelyeler yumuşayana kadar pişiriniz.

Devamlı karıştırarak unlu tereyağı ekleyip 2 dakika daha, sos koyulaşana kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten alınız. Bezelyeleri bir servis tabağına aktarıp hemen servis ediniz.

Not: Bu kolay bezelye, omlet, ızgara et, tava balık (özellikle de kalkan balığı) ile servis edilebilir.
