



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI BEZELYE

4 orta boy havuç dilimli
2 su bardağı bezelye
1 yemek kaşığı mısır nişastası
1/4 çay kaşığı tuz
1/8 tatlı kaşığı karabiber
1/2 fincan krema

Büyük bir tencereye havuçları ve bezelyeleri koyup, 1 su bardağı suyu ekleyin. Kaynatın. Su kaynayınca kısık ateşte sebzeler yumuşayana dek pişirin. Gerekirse arada tekrar kaynar su eklenir. Sebzeler yumuşayınca tavaya alıp sıvı yağ ile sotelemeye başlayın. Küçük bir kapta, nişasta, tuz, karabiber ve kremayı çırpın. Sebzelerin içine karıştırın. İyice sos koyulaşınca ateşi kapatıp servis edin.

