MANTARLI İÇ BEZELYE

1 kg taze bezelye (kabukları ayıklanmış)
12,5 cl. (1/2 su bardağı) tuzsuz tavuk (ya da sebze) suyu
175 g mantar (yıkanıp, kurulandıktan sonra, her biri ince dilimlenmiş)
1 soğan (doğranmış)
1 tatlı kaşığı köri
12,5 cl. (1/2 su bardağı) yoğurt (tercihen yarım yağlı)

Bir tencereye 2 litre (8 su bardağı) su koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca iç bezelyeleri koyup, yumuşamaya yüztutuncaya kadar (3 - 4 dakika) haşlayın. Tencereyi ateşten alıp, bezelyeleri bir süzgeçte süzerek, soğuk su altında çalkalayın. Yeniden süzdürüp, bir kâseye aktararak, bir kenara bırakın. Tavuk (ya da sebze) suyunu bir tencereye koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca mantarlar, soğanlar ve köriyi ekleyip, ateşi iyice kısarak, karışımı aşağı yukarı bütün suyunu çekinceye kadar (10-15 dakika) pişirin. Kâsedeki haşlanmış bezelyeleri ekleyip, yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Yoğurdu ekleyip, karıştırdıktan sonra, tencereyi ateşten alın. Mantarlı iç bezelyeyi ısıtılmış bir servis tabağına (ya da ısıtılmış seramik bir kâseye) aktarıp, servis yapın.

Not: Bu tarifte istenirse, taze bezelye yerine 300 g dondurulmuş iç bezelye ya da konserve bezelye kullanılabilir. Bu durumda dondurulmuş bezelyelerin, tencereye haşlanmadan eklenmesi gerekir. Konserve bezelyeler ise, tencereye eklendikten sonra, yalnızca 1 dakika pişirilmelidir.

© lezzetler.com tarif no:32462 • adı:Mantarlı İç Bezelye • gönderen:mükerrem • indirme tarihi:25.04.2024 - 00:25