



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARULLU BEZELYE GARNİTÜRÜ

2 yaprak marul
1 kutu konserve bezelye
2 adet orta boy kuru soğan
2 adet kesme şeker
1 çorba kaşığı tereyağı
Yarım çay bardağı un
Yarım litre etsuyu

Marullar kibrit çöpü gibi kıyılır.
Tencereye yağ konur, ince kıyılmış soğan kavrulur.
Üzerine un katılır, bir kaç kez karıştırılır.
Üzerine kıyılmış marul, bezelye, kesme şeker, tuz ve et suyu katılır, yarım saat pişirilir.
Arzuya göre püre olarakda kullanılabilir.