



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MARULLU BEZELYE GARNİTÜRÜ

- 1 adet yeşil salata
- 1/2 çorba kaşığı tepeleme yağ
- 1 adet orta boy ince kıyılmış soğan
- 1 çorba kaşığı un
- 1 su bardağı et suyu
- 1/2 kiloluk konserve bezelye
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı tozşeker

- 1) 1 adet yeşil salatayı temizleyip yıkayınız. Sonra bütün kıyar gibi doğrayınız.
- 2) Bir tencereye yağı koyup kızdırınız. Soğanı ilâve ederek 2 dakika kavurunuz.
- 3) Unu ilâve ediniz. 1 kere karıştırıp et suyunu ve kıydığınız salatayı, bezelyeyi, tuz ve tozşekerini koyup ağır ağır kaynatarak 30 dakika pişirip servis yapınız.

Not: Genelde et yemeklerinin yanında servis edilebilir.