



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUKLU BEZELYE

1/2 adet Banvit Kırmızı Dana Kangal Sucuk (küçük küp doğranmış)
250 gr bezelye (taze)
25 gr tereyağı
4 adet taze soğan (ince kıyılmış)
1 adet marul (sadece küçük yaprakları)
2 çorba kaşığı krema
1 çorba kaşığı dijon hardalı
Tuz (arzu edilen miktarda)

Bezelyeleri kaynar, bol suda, hafif yumuşayınca kadar, yaklaşık 9-10 dakika haşlayın ve süzün.
Tereyağını ısıtıp, sucukları katın. Orta ateşte ve karıştırarak 3-4 dakika pişirin.
Karıştırmaya devam ederek soğanları ve marulu ekleyip 1-2 dakika, pişirin. Orta ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısıp, hafifçe karıştırarak krema hardal ve bezelyeyi ekleyin. Tuz serpin. Arzu ettiğiniz kıvama kadar ısıtıp, servis yapabilirsiniz.