TEREYAĞLI TAZE BEZELYE

1 kilo bezelye

1) Bezelyeleri yıkadıktan sonra, içinde Vz çay kaşığı karbonat bulunan bol kaynar suda, kontrol ederek 7-8 dakika haşlayınız ve hemen süzgece boşaltıp soğuk suyla soğutarak soğuk suyun içinde bırakınız.
2) Servis yapacağınız zaman, süzgeçle kaynar suya sokup 2 dakika bekletip çıkararak erimiş tereyağını 1 kere sallayıp az tuz serperek servis yapınız.

Not: 1 kilo taze bezelyeden 450 gram iç bezelye çıkar. Bezelyeniz konserve ise, 5 kişiye 1/2 kilo bezelye hesap ediniz. Aynı şekilde kaynar suda ısıtıp sote yapınız.

© lezzetler.com tarif no:84931 • adı:TEREYAĞLI TAZE BEZELYE • gönderen:im • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:17