



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ BEZELYE

350 g taze bezelye (kılçıkları ayıklanmış)
15 g (1 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
1 küçük soğan (ince doğranmış)
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber
700 g taze siyah üzüm

Bir tencereye 3 litre (13 su bardağı) su koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca bezelyeleri koyup, 2 dakika haşlayın. Tencereyi ateşten alıp, bezelyeleri bir süzgeçte süzerek, soğuk su altında çalkalayın. Yeniden süzdürüp, bir kenara bırakın. Kalın dipli büyük bir tencereye tereyağını koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, tereyağını eritin. Eriyince soğanları koyup, sık sık karıştırarak, iyice yumuşayınca kadar (yaklaşık 2 dakika) pişirin. Haşlanmış bezelyeleri ekleyip, tuz ve karabiberi serpererek, bezelyeleri yumuşayınca kadar (2 - 3 dakika) pişirin. Siyah üzümleri ekleyip yaklaşık 1 dakika pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alın. Üzümlü bezelyeyi 4 çukur tabağa bölüştürüp, servis yapın.

Not: Bu tarifte istenirse, bezelye yerine sultani bezelye kullanılabilir. Bu durumda, 2 dakika değil, 30 saniye haşlamak gerekir.