



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI ARAKA BEZELYE

Yarım kg araka bezelye

1 adet kuru soğan

1 diş sarımsak

3 adet domates

1 çay kaşığı toz şeker

1 çay bardağı zeytinyağı

2 çay kaşığı tuz

Arakalar yıkanır ve ayıklanır. Soğan yarım daire şeklinde doğranır, zeytinyağında kavrulur. Arakalar atılır, bir kaç dakika kavrulur, küp doğranmış domatesler, kıyılmış sarımsak, şeker ve tuz eklenir. Kapak kapatılır, kısık orta ateş arası konumda 40 dakika kadar pişirilir. Ilık ya da soğuk olarak servise sunulur.