



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI ARPACIK SOĞANLI BEZELYE

Malzemeler :

Bezelye ½ Kg

Komili Sızma Zeytinyağı 4 Yemek Kaşığı

Arpacık soğan 10-15 Adet

Su 1 Su Bardağı

Sarımsak 2-3 Diş

Kuru nane 1 Çay Kaşığı

Limonsuyu 1 Adet

Tuz - karabiber

Dereotu 1/2 Demet

Süslemek İçin :

Kiraz domates

YAPILIŞI:

1- Bezelyeleri önceden haşalayın.

2- Arpacık soğanları ayıklayıp, bütün bırakın.

3- Yayvan bir tenecerede Komili sızma zeytinyağını kızdırın, içine arpacık soğanları ve kıyılmış sarımsakları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

4- Arpacık Soğanlar pembeleşince, haşlanmış bezelyeleri, kuru naneyi, limon suyu, tuz-karabiberi ve suyu ilave edip, bir taşım kaynatın.

5- Pişen yemeği servis tabağına alıp, soğutun.

6- Üzerini kıyılmış dereotu ve ortadan yarıya kesilmiş kiraz domates ile süsleyip, ılık olarak servis edin.