ZEYTİNYAĞLI BEZELYE

1 kg bezelye (ayıklanmış)
3 orta boy soğan (ince doğranmış)
1 orta boy havuç (kabukları kazınıp küp halinde doğranmış)
3/4 su bardağı zeytinyağı
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı + 1+1/2 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı dereotu (ince kıyılmış)
1 büyük limon (4 parçaya ayrılmış)

Önce bezelyeleri içine 1 tatlı kaşığı tuz atılmış bolca suda 15-20 dakika haşlayınız. Tencereyi ateşten alıp bezelyeleri bir kevgirden süzünüz. Bir başka tencereye zeytinyağını koyup orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca soğanları ekleyip 3-4 dakika, pembeleşinceye kadar, ara sıra bir delikli kepçeyle karıştırarak pişiriniz. Havuçları ekleyip 2-3 dakika daha pişiriniz.
Suyu süzülmüş bezelyeleri soğan ve havuçların piştiği tencereye döküp 2 su bardağı suyu ve 1+1/2 çay kaşığı tuzu koyduktan sonra 10 dakika kadar daha pişiriniz.
Bezelyeler pişince tencereyi ateşten alıp yemeği bir servis tabağına aktararak soğumasını bekleyiniz. Servis etmeden önce üstüne kıyılmış dereotunu serpip, limon parçalarıyle süsleyiniz.

© lezzetler.com tarif no:59621 • adı:Zeytinyağlı Bezelye • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:28