



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BEZELYE

Malzemeler:

Yarım kilogram bezelye,
yarım demet dereotu,
1 adet kuru soğan,
1 tatlı kaşığı domates salçası,
1 kahve fincanı sıvıyağ
yeterince tuz.

Hazırlanışı:

Uygun bir tencerede ince doğranmış soğanları sıvıyağda pembeleşene kadar kavuralım. Ayıklanan ve yıkanan bezelyeleri, salçayı ekleyerek diriliklerini kaybedene dek ara sıra karıştırarak kavuralım. Kıyılmış dereotu tuz ve biraz sıcak su ilave edip kısık ateşte pişirelim. Zeytinyağlı bezelyeyi soğutarak servise sunalım.

[ML® Zeytinyağlı Bezelye için tıklayın](#)

[ML® Zeytinyağlı Bezelye \(görsel\)](#)