



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ARPACIK SOĞANLI BEZELYE

800 gr Tat Bezelye
1 kavanoz Tat "Şakşuka" Kızartma Sosu
20 adet arpacık soğanı
3 yemek kaşığı zeytinyağı
4 adet taze soğan
1/2 demet dereotu
1 su bardağı su
Tuz
Karabiber

Yayvan bir tencereye soyulmuş bütün arpacık soğanları, kıyılmış taze soğanları ve zeytinyağını koyup arpacık soğanlar renk alıncaya kadar kavurunuz. Daha sonra içine Tat Bezelye, Tat "Şakşuka" Kızartma Sosu, su, tuz ve karabiberi ilave edip bir süre pişiriniz. Yemeği servis tabağına alıp üzerine kıyılmış dereotu serptikten sonra ılık olarak servis ediniz.