



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHÇE BEZELYE

MALZEMESİ (6 kişilik):

Kiloluk 1 kutu bezelye konservesi,

30 tane arpacık soğanı,

tuz,

1 çay kaşığı şeker,

1 çorba kaşığı tepelme yağ,

2 çorba kaşığı un,

2 su bardağı et suyu.

Konserveyi açıp bezelyenin suyunu süzün, üzerine soğuk su dökerek tekrar süzdürdükten sonra tencereye alıp üzerine et suyunu, tuzunu ve şekerini koyun. Daha sonra arpacık soğanlarını soyarak ilave edip 20 dakika kaynatın. Öte yandan unla yağ karıştırın, bir tel süzgecin içinde bezelyelerin arasına oturtun. Unla yağ karıştırarak süzgeçten dışarı çıkmalarını sağlayın. 15 dakika daha pişirip servis yapın.