



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BAHÇIVAN BEZELYE

500 gr bezelye  
4 adet taze soğan  
3 yemek kaşığı margarin  
1 yemek kaşığı Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni  
1 çay kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni  
2 adet sivri biber  
1 adet havuç  
2 su bardağı su  
½ demet dereotu

### Hazırlanışı

1. Bezelyeleri ayıklayıp haşlayın.
  2. Taze soğanları ayıklayıp kıyın.
  3. Havucun kabuğunu kazıyıp rendenin geniş tarafı ile rendeleyin.
  4. Sivri biberlerin tohumlarını çıkarıp kıyın.
  5. Yayvan bir tencerede margarini kızdırıp içine kıyılmış sivri biberleri, rendelenmiş havuçları ilave edip bir taşım kavurun.
  6. Daha sonra içine kıyılmış taze soğanları, Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni'yi, Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi, suyu, haşlanmış bezelyeleri ve kıyılmış dereotunu ekleyin, bir taşım pişirip sıcak olarak servis edin.
-