



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYE FRANSEZ

1 kutu konserve bezelye
30 adet arpacık soğan
1 adet yeşil salata
1 çay kaşığı toz şeker
1 adet yeşil salata ince dilimlenmiş
1 çorba kaşığı yağ
½ tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı un
2 su bardağı et suyu

Kutuyu açın ve bir süzgece boşaltın. Üzerine biraz soğuk su dökün ve süzülünce bezelyeleri bir tencereye koyun üzerine yeşil salata, soğanları ve et suyunu, tuzu, şekerini ekleyin. Ağızını kapatıp orta ateşte kaynatarak 20 dakika pişirin. Bir kabin içine unla yağı karıştırın, içine bezelyenin suyundan koyup sulandırın, bezelyenin içine dökün. 15 dakika pişirip servis yapın.