



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYE HAŞLAMASI

1200 gram bezelye
120 gram tereyağı (altı çorba kaşığı)
12 bardak su
1 kahve kaşığı karbonat
tuz

Bir tencere içersine, on iki bardak su, bir kahve kaşığı karbonat ile bir çorba kaşığı tuz koyup, suyu kaynamaya bırakınız. Kaynayınca üzerine, kılıçları ayıklanmış bezelyeyi ilâve ediniz ve yumuşayınca kadar orta hararetili ateşte on beş dakika kadar haşlamaya bırakınız. Bezelyelerin ezilmemesi için devamlı kontrol ediniz. Haşlama müddeti onbeş dakikadan evvel olabilir. Haşladığınız bezelyeleri süzgeçten geçiriniz ve tabağa alarak ılık bir halde üzerine altı çorba kaşığı yağ ilâve edip, servis yapınız.