



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYE KIZARTMASI (GİRESUN)

1 kilogram bezelye
3 adet yumurta
1 fincan mısır unu
1 fincan buğday unu
Tuz
Kızartmak için:
1 yemek kaşığı tereyağı
Sıvı yağ

Bezelyeleri sap kısımlarından ayıklayın.
Ayıkladıktan sonra bol suyla güzelce yıkayın.
Derin bir tencerede suyu kaynatın ve bezelyeleri içine atıp, haşlayın.
Ardından bir tavaya sıvı yağ ve tereyağını kızdırın.
Haşladığınız bezelyeleri mısır ununa bulayın.
Daha sonra bezelyeleri de kızgın yağa atın.
Bezelyelerin üzerine yumurtaları kırın.
En son tuzunu da ilave edin.
Her iki tarafı da renk değiştirene kadar alt üst ederek kızartın.
Bezelye kızartmanız hazır.

