



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BEZELYE KURUTMASI:

Bezelyeler, kabukları çıkarılarak tanelenir. Bu taneler iriliklerine göre ayrıldıktan sonra buharda veya kaynar suda 3-5 dakika haşlanır ve suyu süzülerek kerevetlere serilir. Bezelyeler, kurutma fırınında veya dolabında, 60-62 derece sıcaklıkta ve 6-8 saatlik süre içinde kurutulur. Kurumuş bezelyeler sert, buruşuk ve yeşil olurlar.

[ML® Karniyarik Kuruşu için tıklayın](#)

[ML® Karniyarik Kuruşu \(görsel\)](#)
