BEZELYE

Sakarya İzci Grubu Yemek Kitabı

4 konserve bezelye
320 g salça
1 soğan
1 bardak mısırözü yağı
Tuz
Şeker
Baharat

Daha sonra kullanılmak üzere, yarım tencere su ısıtılır; eğer sıcak su isteyen başka bir yemek daha pişirilecekse, 1 büyük tencere su ısıtılır.
Konserve bezelye pişirilmeden önce yıkanmalıdır.
a) Süzgeç varsa: Konservelerin kapakları çakının konserve açacağıyla (bıçakla değil!) açılır. Bezelye süzgece boşaltılır, bol su ile yıkanır.
b) Süzgeç yoksa: Konservelerin kapaklarının çeyrek yayı çakının konserve açacağıyla (bıçakla değil!) açılır. Kutudaki su boşaltılır, yerine temiz su doldurulur; bu su konserve çalkalandıktan sonra tekrar boşaltılır. Bu işlem dökülen su berrak (köpüksüz ve saydam) olana kadar tekrarlanır. En son bütün su süzüldükten sonra kapakların tamamı açılır.
Soğanların kabuğu soyulur, dıştaki yeşil katmanlar kesilerek atılır. Daha sonra soğanlar rendelenir; rende yoksa soğanlar mümkün olduğu kadar küçük şekilde küp küp doğranır.
Yemeğin pişirileceği tencereye (tencerenin içi kuru olmalı) yağ konur, sıçramayı engellemesi için bir tutam tuz atılır. Tencere ateşe konur.
Yağ kızdıktan sonra, soğanlar ve soğan sayısının 4 katı kadar küp seker atılır. Karıştırılarak pişirilir.
Soğanlar pembeleşince -yani kahverengi olmadan- tencere ateşten alınır, salça ilave edilir, iyice karıştırılır, tencere tekrar ateşe konur. Karıştırılarak pişirilir.
Salça pişince (sos kıvamına gelip buhar kabarcıkları çıkmaya başlayınca) tencere ateşten alınır.
Bezelyeler, tuz ve istenirse baharat eklenip karıştırılır. Yemeğin üstünü kapatıp 1-2 parmak geçecek kadar, önceden ısıtılmış su ilave edilir. Tencere tekrar ateşe konur.
Dibi tutmasın diye ara sıra karıştırılarak, tencerenin kapağı kapalı olarak pişirilir. Bezelyelerin yenecek kıvama gelmesine yakın, yemeğin hala çok suyu varsa kapak açılarak suyu çektirilir.

Not: Konservenin kendi suyu asla yemeğe konmaz.

© lezzetler.com tarif no:126979 • adı:Bezelye • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:22