



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYE

- 1 kutu bezelye konservesi
- 1 adet patates
- 1 adet havuç
- 2 yemek kaşığı salça

Soğanı doğrayın ve tencereye sıvı yağ koyarak soğanları kavurun. Resimdeki gibi küp küp doğradığınız patatesleri ilave edin. Eğer havuçlu yapacaksanız havucuda bu esnada ilave edin. Patatesleri 3-4 dakika kavurun. Kısık ateşte yapın ki tencereye yapışmasınlar. Suyunu süzüp yıkadığınız bezelyeleri patateslerin üzerine ilave edin. derince bir kapta 2 yemek kaşığı salçayı 1-2 su bardağı sıcak suda ezin ve tencereye ilave edin. Bezelyeler ile aynı hızda olacak kadar sıcak su ilave edin ve kaynadıktan sonra altını kısarak, tuzunu ilave edin. Yemeğin kapağını kaparak pişirin. Eğer evde haşlanmış tavuk varsa minik minik parçalara ayırarak yemeğinize ilave edebilirsiniz.
