



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYE PİYAZI

Kuru bezelyeyi soğan suyu ve adi su ile kaynatınız. Bezelyeler ateşte ezilmeye elverişli hale gelince kendi suyu ile boza gibi eziniz. Bunu seyrek astardan süzünüz. Sonra ateşe koyarak tuz ekiniz ve koyulaşmaya dek kaynatınız. Sonra tabağa alınız. Soğumağa terk ediniz. Soğuduktan sonra tekrar eziniz ve düzeltiniz. Üstüne halka halka doğranmış soğanı tuzla karıştırıp sıkınız, bunu içine maydanoz da katarak bezelye piyazının üstüne dökünüz. Üstüne sirke ya da limon suyu, zeytinyağı gezdiriniz. Karabiber de ekerek sofraya getiriniz.
