



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYE SALATASI

Dondurulmuş SuperFresh Bezelye 1 paket

Baby patates 2-3 adet

Dereotu Yarım demet

Maydanoz Yarım demet

Nane Yarım demet

Turp 1 adet

Sosu için:

Limon suyu 1 adet

Bal 1/2 tatlı kaşığı

Hardal 1 tatlı kaşığı

Zeytinyağı 1/2 çay bardağı

Tuz 1 çay kaşığı

Karabiber 1 çay kaşığı

SuperFresh Bezelye'yi kaynayan suya atın ve 3-5 dakika boyunca yumuşayana kadar haşlayın. Patateslerin büyüklüğüne göre dörde veya ikiye bölün. Kaynayan tuzlu suda haşlayın ve süzün.

Yumuşayan patatesleri fırın tepsisine alın. Üzerine tuz, karabiber, toz kırmızı biber ve zeytinyağı ekleyip, harmanlayın. Önceden ısıtılmış 190 derecede patatesler kızarana kadar fırınlayın.

Sos malzemelerini bir kasede çırpın. Turp ve tüm yeşillikleri ince ince kıyın. Bir karıştırma kabına bezelyeleri alın. Üzerine yeşilliklerin 3/4'ünü ekleyin ve karıştırın.

Fırınlanan patatesleri karıştırma kabına alın ve turpları ekleyin.

Salatanızı servis tabağına alın, sosunu gezdirin. Ayırdığınız yeşilliklerden tekrar gezdirerek servis edin.

