



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEZELYE SOTESİ

### MALZEMESİ:

1 kg, bezelye  
60 gr. tereyağı  
tuz  
6 bardak su  
karbonat  
tuz.

### YAPILIŞI:

Bir tencereye 6 bardak su, yarım kahve kaşığı karbonat, yarım çorba kaşığı tuz koyarak, kaynamaya bırakın. Su kaynayınca, buna kabukları çıkarılmış, yıkanmış bezelyeleri atın. Bezelyeler hafifçe yumuşak bir hale gelinceye kadar 10 dakika kadar haşlayın. Sonra ateşten alarak süzgeçte sularını iyice süzün. Bir tencereye 3 çorba kaşığı tereyağını koyarak hafif ateşte eritin. Buna iyice süzölmüş olan bezelyeleri ilâve edin, üzerine 1 tatlı kaşığı tuz serptikten sonra çok hafif ateşte 2-3 dakika kadar tencereyi sallamak suretiyle sote edin. Bir tabağa alarak servis yapın.