



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ BEYAZ GARNİTÜR

- 1 su bardağı taze bezelye
- 1 adet havuç
- 1 su bardağı süt
- 1 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı mayonez
- 1 çay kaşığı tuz

Havuç minik doğranır, bezelye ile birlikte yumuşayana kadar haşlanır. Un ve tereyağı kavrulur. Üzerine soğuk süt eklenir, muhallebi gibi olana kadar sürekli karıştırarak pişirilir. Sonra haşlanmış bezelye ve havuç eklenir. Tamamen soğuyunca mayonez eklenir, karıştırılır. Et, tavuk yemekleriyle servis edilir.