



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ BUĞDAY AŞI

2 kase aşurelik buğday
1 su bardağı konserve bezelye
1 adet minik kuru soğan
1 orba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
1 ay bardağı sıvıyağ

Buğday akşamdan ıslatılır. Ertesi gün yumuşayana kadar haşlanır ve suyu süzülür. Tencereye sıvıyağ ve küçük küçük doğranmış soğan atılır. Pembeleşene kadar kavrulur. Bezelyeler, salça ve tuz eklenir. Br kaç dakika sonra yarmalar katılır ve karıştırılır. Orta ateşte 3 dakika pişirilir ve ateş kapatılır.