



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ PATATES

600 g patates (kabukları soyulup, her biri iri zar biçiminde doğranmış)
2 tatlı kaşığı bal
3 çorba kaşığı elma sirkesi
1/4 tatlı kaşığı kırmızıbiber
1/2 tatlı kaşığı tarçın
1 1/2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
2 orta boy soğan (doğranmış)
15 g (1 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
1/4 tatlı kaşığı tuz
125 g iç bezelye

Bal, sirkenin 2 çorba kaşığı, kırmızıbiber ve tarçını bir kâsede karıştırıp, bir kenara bırakın. Ayçiçek yağını bir tencereye koyup, tencereyi kısık ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca patatesleri ekleyip, ara sıra karıştırarak, 5 dakika pişirin. Ateşi biraz açıp, sık sık karıştırarak, patatesleri orta ateşte 5 dakika daha pişirin. Soğanlar, tereyağı, tuz, kalan 1 çorba kaşığı sirke, 6 cl. (1/4 su bardağı) su ve bezelyeleri ekleyip, karışımı soğanlar altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Kâsedeki ballı karışımı tencereye ekleyip, sürekli karıştırarak, karışımı 1-2 dakika daha pişirin. Tencereyi ateşten alıp, bezelyeli patatesi çukur bir servis tabağına aktararak, servis yapın.

Not: Bu tarifte taze bezelye yerine, konserve ya da dondurulmuş bezelye de kullanılabilir. Bu durumda bezelyelerin tencereye, ballı karışımdan sonra eklenmesi gerekir.

