



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ PATATES

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
0,5 Kg. ılık su
1 Çay Kaşığı tuz
1 Yemek Kaşığı domates salçası
6 Adet patates
0,5 Su Bardağı bezelye
1 Adet soğan
0,5 Çay Bardağı pul biber

Orta boy bir tencere içine yağımızı döküp soğanı da ince doğrayıp pembeleşene kadar kavuruyoruz. Patateslerimizi güzelce yıkayıp ortadan ikiye ayırıp küp küp doğruyoruz. Kavrulan soğanların üzerine salçamızı ilave edip doğranan patatesleri karıştırıyoruz. Üzerine suyumuzu döküp kaşıkla malzemeyi çeviriyoruz. Üzerine bezelyelerimizi, tuz ve baharatımızı da attıktan sonra orta ateşte suyunun kaynamasını bekliyoruz suyu kaynayınca orta ateşte 20-25 dk pişiriyoruz. Zaten patatesler buharın etkisiyle hızla pişecektir, bezelye de sebze olduğu için suyu görünce anında yumuşama yaparak şişecek ve yemeğiniz hazır olacaktır.