



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ SOS

30 gr. soğan
30 gr. pastırma
20 ml. sıvı yağ
100 ml. sirke
150 ml. krema
200 gr. bezelye
Toz şeker
Tuz
Karabiber

Soğan ve pastırmaları çok küçük kúp doğrayın. Yağı tavada kızdırın, soğan ve pastırmaları kavurun. Sirke ve kremayı ekledikten sonra 3 dakika kaynatın. Bezelyeleri ilave edip, 10 dakika daha haşladıktan sonra el blenderi ile püre haline getirin. İnce tel süzgeçten geçirin. Bir tutam tuz, karabiber ve şeker serpererek sosu tatlandırın. Bezelyeli sosu sıcak veya soğuk olarak maydanoz ile süsleyip servis yapabilirsiniz.

Not: Bezelyeli sosu tavuk eti ile hazırladığınız yemeklerde kullanabilirsiniz.

