



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUHARDA BEZELYE İLE MERDİVEN PATATESLER

<https://cook.com.tr>

Sızma Zeytinyağı 2 Çorba Kaşığı
Sofra Tuzu 1 Tutam
Toz Şeker 1 Tatlı Kaşığı
Karabiber 1 Tutam
Tereyağı 1 Çorba Kaşığı
Bezelye 500 Gram
Patates 5 Adet
Sarımsak 4 Diş

Mümkün olduğu kadar küçük boy taze patatesin kabuklarını soymadan iyice yıkayıp, üzerini fırçalayın. Her bir patatesi, en dibini kesmeden ince ince dilimleyin. Yayvan bir kaptaki zeytinyağı, rendelenmiş sarımsak ve taze biberiye, tuz ve karabiberi karıştırıp, dilimlediğiniz patatesleri bu sosla bulayın. Üzerine COOK Polietilen streç film ile kaplayıp buzdolabında en az 1 saat bekletin. Bekletme sırasında birkaç kez patatesleri çevirin. Diğer tarafta bezelyeyi, benmari usulü buharda 10 – 15 dakika kadar pişirin. Piştikten sonra bezelyeler sıcakken üzerine tereyağı ve 1 tatlı kaşığı toz şeker ilave edip hızlıca karıştırın. Sosta beklettiğiniz patatesleri fırın kabınıza alıp, önceden 180 dereceye ayarlanmış fırında 30 dakika pişirin. Daha sonra benmari usulü pişirdiğiniz bezelyeleri de aynı fırın kabına alıp, 5 dakika kadar daha pişirip sıcak servis yapın. Et ya da tavuk yemeklerinizin yanında servis edebilirsiniz.

