



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ÇULLUK YAHNİSİ (BEZELYELİ)

Çullukları dörder parçaya ayırınız, tereyağı ile tavada biraz kızarttıktan sonra çıkarıp tencereye koyunuz. Dörde bölünmüş 4-5 soğan ve tuzunu biberini ekiniz, 1 kepçe etsuyu ile ıslatınız, kapalı olarak hafif ateşte yavaş yavaş pişiriniz. Suyuna, tuzuna dikkat ediniz. İndirmeden 5 dakika önce içine bir kutu bezelye ile 1 kaşık tereyağı koyunuz, pişince indiriniz.

Not: Yemeklerde sadeyağ kullanmakta sakınca yoktur. Fakat yemeğin lezzetini artırmak için olanaklıysa tereyağı kullanınız. Özellikle av etlerinde, tavukta, yumurta ve salçalarda, makarna ve pilavlarda kesinlikle tereyağı kullanmak gerekir.

---