



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNARLI BEZELYE

2 su bardağı iç bezelye
1 su bardağı sultani bezelye
20 adet arpacık soğan
4 adet enginar
1/2 limonun suyu
2 adet kesme şeker
1 çay bardağı zeytinyağı
1 su bardağı sıcak su
7-8 dal dereotu
Tuz

Arpacık soğanı temizleyip kenara alın. Enginarları temizledikten sonra altı parçaya ayırıp limonlu suya koyun. Sultani bezelyelerin kılıçıklarını temizleyin. Soğanları zeytinyağında kavurun. Üzerine sultani bezelye, tane bezelye, kesmeşeker ve tuz ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp çok kısık ateşte ve ara sıra tencereyi sallayarak pişmeye bırakın. Sebzeler yumuşayınca enginarları ilave edin. 10 dakika pişirip suyunu ekleyin. Sebzeler tamamen yumuşayana kadar pişirin. Dereotu ile süsleyin.