



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FEAST ZEYTİNYAĞLI BEZELYE

- 1 Paket Feast Bezelye
- Yarım Paket Feast Patatesli Garnitür
- 3 diş ince kıyılmış taze sarımsak
- 9 yemek kaşığı Feast Küp Soğan
- 3 sap taze soğan
- 1 domates veya domates püresi
- 2 adet kesme şeker
- 2 yemek kaşığı zeytinyağ
- 1 su bardağı sıcak su
- Yarım demet dereotu
- Yarım çay bardağı karabiber
- 1 çay bardağı tuz

Yağı kızdırın, önce Feast Küp Soğan'ı ekleyip rengi değişene kadar kavurun sonra taze soğan ve sarımsağı atıp onları da 1-2 dakika çevirin. İnce doğranmış domatesi veya domates püresini ekleyin biraz çevirip arkasından Feast Garnitür'ü ilave edin. Tuzu, karabiberi, kesme şekeri ve 1 su bardağı su ekleyip kısık ateşte yarım saate yakın pişirin. Piştikten sonra servis tabağına alıp üstünü dereotuyla süsleyin.