FESLEĞEN SOSLU SULTANİ BEZELYE

750 g sultani bezelye (kılçıkları ayıklanmış)
1 arpacık soğanı (ince doğranmış)
2 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
1 çorba kaşığı sirke (1/2 tatlı kaşığı balla karıştırılmış)
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
bir tutam taze fesleğen (kıyılmış)
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
30 g taze bademiçi (fırında kavrulup, kıyılmış)

Sosu hazırlamak için, limon suyu ve ballı sirkeyi bir kâsede karıştırıp, arpacık soğanlarını ekleyerek, bir kenarda 5 dakika bekletin. Ayçiçek yağı, zeytinyağı, sarımsaklar, fesleğenler, tuz ve karabiberi ekleyip, çırpma teliyle iyice karıştırın. Bir tencereye 3 litre (13 su bardağı) su koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu birtaşım kaynatın. Kaynayınca sultani bezelyeleri koyup, karıştırdıktan sonra, 30 saniye haşlayın. Tencereyi ateşten alıp, sultani bezelyeleri bir süzgeçte süzerek, soğuk su altında çalkaladıktan sonra, oda sıcaklığına ininceye kadar, süzülmeye bırakın. Sultani bezelyeleri bir servis tabağına aktarıp, üstlerine kâsedeki fesleğenli sosu boşaltın. Bademiçlerini serpiştirip, karıştırdıktan sonra, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:32461 • adı:Fesleğen Soslu Sultani Bezelye • gönderen:mükerrem • indirme tarihi:28.04.2024 - 02:25