



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FRANSIZ USULÜ İÇ BEZELYE

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

- 1 Kg. iç bezelye,
- 10 adet taze soğan
- 1 demet maydanoz,
- 100 gram kuyruk yağı (ya da pastırmanın sadece yağlı ve çemensiz kısmı),
- 30 gram sadeyağ,
- 1 çorba kaşığı un,
- 1 bardak kemik suyu.

Yapımı : Kuyruk yağını önce uzunlamasına kesin, sonra da birer tavla zarı büyüklüğünde olacak biçimde enlemesine doğrayın. (Kuyruk yağı yerine pastırma yağı kullanmak isteyenler de aynı şekilde hareket ederler.) Marulu da iyice yıkadıktan ve kart kısımlarını ayırdıktan sonra küçük parçalara bölün. Maydanozu ince ince kıyın, yeşil soğanları da mümkün olduğu kadar İnce doğrayın.

Bütün bu hazırlıkları yaptıktan sonra 30 gram sadeyağı bir tencerede eritin. Bunun üzerine zar kadar küçük doğranmış kuyruk yağını ya da pastırma yağlarını ve soğanları döktükten sonra bunları orta ateşte kavurun. Kızarmaya başlayınca unu döküp şöyle bir karıştırın. Hemen arkasından bir bardak kemik suyunu döküp birkaç dakika kaynatın. Bundan sonra bezelyeleri, biberi, marulu, yeteri kadar tuzu ve şekeri atıp bezelyeleri orta ısıllı bir ateşte pişirin.

Bezelyeler pişerken suyu, yetmezse az sıcak su katılabileceği gibi eğer varsa bir miktar sıcak kemik suyu da katılabilir. Yemek ateşten inmek üzereyken doğranmış maydanozu dökün, bir kaşıkla karıştırdıktan sonra sıcak sıcak servis yapın.