



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FRANSIZ BEZELYESI

### MALZEMELER

750 gr taze veya dondurulmuş bezelye  
4 adet arpacık soğanı (ya da taze soğan)  
40 gr tereyağ  
1 yemek kaşığı un  
1 su bardağı su  
4-5 adet salata yaprağı  
yanm demet dereotu  
yarım demet maydanoz  
2 adet yumurta sarısı

### HAZIRLANIŞI

Tereyağı büyük bir kaba koyup eritin, unu ilave edin ve kısık ateşte meyane yapın. Azar azar su katarak yumuşayıncaya kadar karıştırın. Sonra soğanları ilave edip on dakika kadar pişirin. Bezelyelere, tuz, biber ve dereotu katarak yumuşayıncaya dek pişirin, taneleri delikli bir kepçe ile çıkarıp, yumurta sarılarını yemeğin suyuna birer birer ve karıştırarak katın. Bezelye tanelerini tekrar sosun içine atıp, salata yapraklarıyla süsleyin ve servis yapın.