



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYE (FRANSIZ USULÜ)

750 gram bezelye içini yıkayıp süzünüz. Bir tencere içine 150 gram tereyağı, yarım kepçe su, yeteri kadar tuz, 30 gram şeker ile ateşte pişiriniz. Sonra 150 gram tereyağını yarım kaşık beyaz unla yedire yedire karıştırın. Un kokusu gider gitmez tencereyi ateşten indiriniz. Suyu az gelirse üstüne biraz soğuk su gezdiriniz.

Not: Yemek pişirmek için ele aldığınız bezelye, kuru bezelye ise kaynar sudan geçirmek şarttır. Eğer bezelye kuru bezelye ise bir gece suda bırakmak gerekir. Ispanak ve kuzukulağı, bezelye, kuşkonmaz filizi v.b. bunlara benzer yeşillikler, hindiba ve bezeye garnitürleri her çeşit kebab, külbastı, biftek ve buna benzer parça etlerde kullanılabilir.