



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRANSIZ USULÜ BEZELYE

700 gr taze bezelye (kabuklarından çıkarıldıktan sonra tartılmış)
3 dilim salam (küçük küçük doğranmış)
1 çorba kaşığı tereyağı
5 arpacık soğanı (çok ince doğranmış)
2 çorba kaşığı un
1 kahve kaşığı karabiber
250 gr (1+1/4 su bardağı) et yada tavuk suyu
Baharat torbası:
4 sap maydanoz
1 tutam kekik
1 defne yaprağı

Orta boy bir tencerede salamaları, orta ateşte devamlı karıştırarak 5 dakika kadar kızartınız. Delikli bir kepe ile salamaları tencereden alıp, yağlarının süzül-mesi için bir kâğıt peçetenin üstüne bırakınız. Ateşi yükseltiniz. Tereyağı tencereye koyup, yağ kızınca soğanları ekleyiniz. Arada bir karıştırarak 8-10 dakika, soğanlar pem-beleşinceye kadar kızartınız. Tencereyi ateşten alınız. Delikli bir kepe ile soğanları çıkarıp salamaların yanma koyunuz. Tahta kaşık kullanarak unu, tuzu ve biberi tencereye koyup, meyane kıvamına gelene kadar karıştırınız; et yada tavuk suyunu, devamlı karıştırarak yavaş yavaş ekleyiniz. Baharat torbasını, soğan ve salamaları koyup tencereyi tekrar a-teşe oturtunuz. Devamlı karıştırarak kaynatınız. Bezelyeleri ekleyip ateşi kısınız. Tencerenin kapağını kapayıp 6-8 dakika, bezelyeler yumuşayana kadar, arada bir karıştırarak pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, bağlı olarak koyduğunuz baharat torbasını çıkarıp atınız; yemeği servis tabağına aktararak hemen servis ediniz

Not: Fransız usulü bezelye, ızgara bonfile, rosto ve kuzu etiyle servis edilebilir.