



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FRANSIZ USULÜ BEZELYE

MALZEMESİ:

500 gr. taze bezelye - 100 gr. margarin - 1 çorba kaşığı un - 2 soğan - 1 demet maydanoz - 1 baş yeşil salata - 1 tutam tuz -1 tutam şeker.

YAPILIŞI: Bezelyeyi yıkayın. Yeteri kadar su ile bir tencereye koyun. Margarini ilâve ederek pişirin. Bezelyenin çok az suyu kalmalıdır. Bu sudan 3 çorba kaşığı alarak bir kaba dökün. Buna unu, ince kıyılmış veya rendelenmiş soğanı, kıyılmış maydanozu, tuzu ve şekerini katın, karıştırarak çok hafif ateşte pişirin. Bu karışımı bezelyenin içine dökün. İnce ince kesilmiş yeşil salatayı da bezelyeye koyun. 3 dakika kadar pişirin ve sıcak olarak servis yapın.
