



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZİ SÜTÜNDE BEZELYE VE BARBUNYA

1 su bardağı Feast Bezelye
1 su bardağı Feast Barbunya
3 yemek kaşığı Feast Tatlı Küp Soğan
1 adet küp doğranmış havuç
1 su bardağı Hindistan cevizi sütü
2 yemek kaşığı küp doğranmış zencefil
1 çorba kaşığı köri
Deniz tuzu
5 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet limon kabuğu rendesi
Taze fesleğen

Barbunyalari 10 dakika haşlayıp süzün.

Tencereye zeytinyağını koyun, soğan, zencefil ve havucu ekleyip 3 dakika soteleyin.

Bezelye ve barbunyayı tencereye alın, hardal ve deniz tuzunu ekleyip tüm malzemeyi karıştırın.

Hindistancevizi sütünü ekleyip 10 dakika kadar pişirin.

Sebze güveci servis tabağın alın.

Taze fesleğen yapraklarını ince ince kıyın, limon kabuğu rendesi ile harmanlayıp yemeğin üzerine serpin.

