



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEBABIN BEZELYESİ NASIL HAŞLANIR?

- 1) Bezelyeyi kaynar, tuzlu ve az karbonatlı bolca suda, tazeliğine göre 5 ilâ 15 dakika arasında kontrol ederek haşlayınız
- 2) Sonra hemen soğuk su akıtarak soğutunuz ve soğuk su içinde muhafaza ediniz.

Not: Kebaplarla en çok bezelye kullanılır. Özellikle yaz aylarında taze oldukları zaman çok yeşil olmalıdırlar.
