KORSİKA USULÜ BEZELYE

Kullanılacak malzeme (4 kişilik): 1/2 kg taze iç bezelye, 1 dilim dana pançetası, 1 marul göbeği, 4 sap taze soğan, 1 demet maydanoz, 1 yemek kaşığı margarin, 1 tutam karabiber, yeteri kadar tuz ve et suyu.

Yapılışı: 1/2 kg iç bezelye yıkanıp suyu süzülür. Marulun göbeği teker teker ayıklanıp yıkandıktan sonra şerit şeklinde doğranır. Pançeta dilimleri küçücük parçalara bölünür. Pançeta ve margarin tencereye konur. Yağ eriyince ince ince doğranmış yeşil soğanlar katılır. Pançeta parçalan ve soğanlar kavrulur. Sonra iç bezelye ve marul katılır, birkaç defa karıştırılarak sote edildikten sonra üzerlerini örtecek kadar et suyu konur. Karabiber ve tuz serpilerek kaynamaya bırakılır. Bir demet maydanoz iyice temizlenip yıkandıktan sonra ince ince kıyılır. Tenceredekiler 30-40 dakika kadar kaynadıktan sonra maydanoz üzerlerine serpilir ve yemek ateşten indirilir. Servis tabağına alınarak servis yapılır. Korsika usulü bezelye toprak güveçte de pişirilebilir. Güveçte pişirenler sofraya güveçle servis yapabilirler.

© lezzetler.com tarif no:10565 • adı:Korsika Usulü Bezelye • gönderen:Gönül Hırsızı • indirme tarihi:19.05.2024 - 10:15