



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI BEZELYE

700 gr taze bezelye (kabuklarından temizlendikten sonra tartılmış)
2 tatlı kaşığı şeker (istenirse, daha az)
1 yaprak taze nane (ince kıyılmış)
1+1/2 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı tereyağı
1 arpacık soğanı (çok ince doğranmış)
1+1/2 çorba kaşığı un
1 kahve kaşığı karabiber
300 gr (1+1/2 su, bardağı) acı krema
1 çay kaşığı kırmızı biber

Büyük boy bir tencereye bezelye, şeker, nane yaprağı ve 1 tatlı kaşığı tuzu koyunuz. Üstünü örtecek kadar sıcak su doldurunuz. Tencereyi harlı ateşe koyup kaynatınız. Kaynayınca ateşi kısıp bezelyeleri 4-5 dakika, yumuşayana kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp bezelyeleri delikli süzgeçten süzünüz. Nane yaprağını atıp, bezelyeleri bir kenara koyunuz.

Orta boy bir tencerede tereyağı hafif ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğanı ekleyip devamlı karıştırarak 3-4 dakika, soğanlar yumuşayana kadar kızartınız.

Tencereyi ateşten alınız; tahta kaşıkla karıştırarak unu, kalan 1/2 tatlı kaşığı tuzu ve karabiberi ekleyip meyane yapınız. Sos krema kıvamına gelince, bezelyeleri ekleyiniz. Tencereyi tekrar hafif ateşe oturtunuz. Devamlı karıştırarak 4 dakika, sos koyulaşmaya kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten alınız. Bezelyeleri bir servis tabağına aktarıp üstlerine kırmızı biber serpererek, sıcak sıcak servis ediniz.

Not: Kremalı bezelye, haşlanmış kalkan yada pisi balığı ile servis edilebilir.