



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU BEZELYE BASTISI

Kış mevsiminde kuru bezelye akşamdan suya konur.

Biraz yağlıca tarafından et kuşbaşı doğranır.

Tencerede çentilmiş iki üç baş soğanla yağda kavrulur. Bu esnada, bir tutam un dahi serpererek karıştırmağa devam edilir.

Etlar suyunu çekip kızarmağa yüz tutunca, alttaki ateşi hafifletmelidir.

Akşamdan suya ıslatılan kuru bezelyeleri tencereye koymalı. Münasip miktar domates peltesi koymalı. Tuzunu, biberini, baharatını, dereotunu ve bir kaşık dahi toz şeker katarak hazırlamalı.

Sonra, bezelyelerin üstünü örtecek kadar su ilâvesiyle hafif ateşte, ağır ağır pişirmelidir.
