MERCANKÖŞKLÜ BEZELYE

400 gram bezelye
10-15 dal mercanköşk
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı deniz tuzu
Buz ve soğuk su

Büyük bir kaba buz ve soğuk su doldurup bir kenara ayırın.
Bir tencere dolusu kaynar suya ayıklanmış bezelye tanelerini atıp yumuşayana kadar haşlayın. Benim denemelerimde bazen 10 dakikada bazen de 15 dakikada yumuşadılar.
Bezelyeler piştikten sonra renklerini kaybetmemeleri için hemen buz ve soğuk su dolu kaba aktarın.
Bezelyeler iyice soğuduğunda süzdürüp temiz bir mutfak havlusuna yayın ve iyice kurumalarını bekleyin.
Orta boy bir tencerede tereyağını orta kısık ateşte ısıtın (kızmasına izin vermeyin). Dallarından ayırdığınız mercanköşk yapraklarını kıyıp ısınmış olan sana yağının içine atın (attığınızda hafif cız edecek ama kızarmayacaklar), ocağın altını kapatın ve 5 dakika boyunca kokusunu bırakması için bekleyin.
Kuruyan bezelyelerin üzerine mercanköşklü sana yağını gezdirin, ağız tadınıza göre bir miktar deniz tuzu serpin ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:131738 • adı:Mercanköşklü Bezelye • gönderen:kamile • indirme tarihi:14.05.2024 - 11:56