



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR UNLU BEZELYE

1 kg yaprak bezelye
1 ½ çay bardağı mısır unu
3 yemek kaşığı margarin
3 adet yumurta
Tuz

Bezelyeleri ayıklayalım ve hafif tuzlu suda haşlayalım.
Bezelyeleri süzdükten sonra mısır unu ve tuzla harmanlayalım.
Bir tavaya yağıımızı koyalım üzerine bezelyeleri ilave edelim.
Yumurtaları ayrı bir kaptaki çırpalım.
Bezelyelerin üzerine dökelim.
Altı kızardıktan sonra bir tepsinin altını kullanarak diğeri yüzünü çevirelim.
Kızardıktan sonra altını kapatalım ve sıcak olarak turşu ile servis edelim.