NANELİ HIYARLI İÇ BEZELYE

1 kg taze bezelye (kabukları ayıklanmış)
500 g hıyar
12,5 cl. (1/2 su bardağı) tuzsuz tavuk (ya da sebze) suyu
2 çorba kaşığı taze nane (ince kıyılmış)
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Bir tencereye 2 litre (8 su bardağı) su koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca iç bezelyeleri koyup, yumuşamaya yüz tutuncaya kadar (3 - 4 dakika) haşlayın. Tencereyi ateşten alıp, bezelyeleri bir süzgeçte süzerek, soğuk su altında çalkalayın. Yeniden süzdürüp, bir kâseye aktararak, bir kenara bırakın.
Hıyarları soymadan boylamasına 2'ye kesip, çekirdeklerini temizledikten sonra, verevine dilimleyin. Bir tencereye 3,5 cm yükseklikte su koyup, içine delikli bu-, ğulama kabı yerleştirerek, tencereyi harlı ateşe oturtun ve suyu birtaşım kaynatın. Kaynayınca hıyar parçalarını koyup, yumuşamaya yüz tutuncaya kadar (yaklaşık 2 dakika) buharda pişirin. Tencereyi ateşten alıp, hıyarları bir süzgeçte süzerek, bir kenara bırakın.
Başka bir tencereye tavuk (ya da et) suyunu koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, tavuk suyunu bir taşım kaynatın. Kaynayınca iç bezelyeler ve hıyar parçalarını koyup, ara sıra karıştırarak, 5 dakika pişirin. Taze naneler, tuz ve karabiberi serpip, karıştırdıktan sonra, tencereyi ateşten alın ve naneli - hıyarlı iç bezelyeyi bir salata kâsesine aktararak, servis yapın.

Not: Bu tarifte istenirse, taze bezelye yerine 300 g dondurulmuş iç bezelye ya da konserve bezelye kullanılabilir. Bu durumda dondurulmuş bezelyelerin, tencereye haşlanmadan eklenmesi gerekir. Konserve bezelyeler ise, tencereye eklendikten sonra yalnızca 1 dakika pişirilmelidir.

© lezzetler.com tarif no:32463 • adı:Naneli Hıyarlı İç Bezelye • gönderen:mükerrem • indirme tarihi:24.04.2024 - 07:47