



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NANELİ İÇ BEZELYE

Kullanılacak malzeme (4kişi için):

1+1/2 kilo iç bezelye,
1 dal taze nane,
1 çay kaşığı şeker,
100 gram sadeyağ,
yeteri kadar tuz.

Yapımı: Bir nane dalını iyice yıkayın. Daldan 3 yaprağı koparıp bir kenara bırakın. Geri kalanını yeteri kadar su ve tuzla bir tencerede kaynatın. Su kaynayınca bezelyeleri içine atarak yarı açık tencerede haşlayın. Bezelyeler haşlanıp pişince delikli bir kepçeyle tencereden alıp suyunu iyice süzmeden bir başka tencereye aktarın. Haşlanmış nane dalını çıkarıp atın. Yerine bir kenarda çiğ olarak duran 3 nane yaprağıyla şekeri bezelyelerin üzerine serpin.

Tencereyi çok hafif bir ateşe oturtun. Süzülen suyu uçuncaya kadar karıştırın.

Bezelyeler iyice susuz kalınca servis tabağına boşaltın. Üç yaprak naneyi bulup çıkardıktan sonra sıcak bezelyelerin üzerine yağları parça parça atın ve karıştırarak yedirin. Sonra fırında pişmiş bir et veya av hayvanına garni yapılmak üzere sofraya çıkarın.