



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PARMESANLI BEZELYE SALATASI

1,5 su bardağı donmuş bezelye
1 yemek kaşığı yağ
Yarım su bardağı rende parmesan
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 tutam tuz
1 tutam taze çekilmiş karabiber
3 su bardağı su

Suyu tencerede kaynatın.
Bezelyeleri ekleyip 3-4 dakika kadar pişirin.
Ufak bir bardak kullanarak suyundan kenara alıp bezelyelerin suyunu süzün.
Ayırdığınız haşlama suyu ile bezelyeleri tekrar tencereye yağ ile birlikte alın.
Karıştırıp parmesan rendeyi, tuzunu ve karabiberini ekleyin.
Limon suyunu döküp servis edin.

