



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ BEZELYE

2,5 su bardağı bezelye
3 adet patates
2 soğan
2 havuç
1 çorba kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
1 çay bardağı zeytinyağı
Dereotu

Patatesleri yıkayıp soyun ve küp şeklinde doğrayın. Tencereye alın. Üzerine yıkanmış ve irice doğranmış soğanı, havuçları geliş güzel yerleştirin. Şekerini, tuzunu serpin. Üzerine zeytinyağını gezdirip az miktarda su ilave edin. Tencerenin büyüklüğü kadar kesilmiş yağlı kâğıdı ıslatıp üzerine kapatın. Sonra da tencerenin kapağını kapatın ve 25 dakika pişmeye bırakın. Sebzeler biraz pişince bezelyeleri ekleyip 15 dakika daha pişirin. Dereotlarıyla süsleyip ikram edin.

