SOĞANLI BEZELYE

700 gr taze bezelye (kabuklarından ayıklandıktan sonra tartılmış)
1 tatlı kaşığı şeker
1+1/2 tatlı kaşığı tuz
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
4 arpacık soğanı (temizlenip ortadan ikiye kesilmiş)
2 arpacık soğanı (temizlenip ince doğranmış)
4 taze soğan (yarım santim boyunda doğranmış)
1 çay kaşığı karabiber

Orta boy bir tencereye bezelyeleri koyunuz; 1 tatlı kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı şeker serpip, bezelyelerin üstüne çıkacak kadar sıcak su ekleyerek tencerenin kapağını kapayınız.
Bezelyeleri harlı ateşte kaynatınız; kaynayınca ateşi kısıp 4 dakika, bezelyeler yumuşayana kadar kaynatmaya devam ediniz. Bezelyeleri ateşten alıp, delikli bir süzgeçten süzerek bir kenara bırakınız.
Orta boy bir tencerede tereyağı eritiniz, yağ kızınca arpacık soğanlarını ve taze soğanları koyunuz. Kalan tuzu ve karabiberi de üstüne serpiniz. Arada bir karıştırarak soğanları 8-10 dakika, pembeleşene kadar kızartınız.
Bezelyeleri ekleyip hafif ateşte ara sıra karıştırarak 3-4 dakika, bezelyeler yumuşayana kadar pişiriniz.
Tencereyi ateşten alınız. Yemeği bir servis tabağına aktarıp hemen servis ediniz.

Not: Kolay bir sebze yemeği olan soğanlı bezelye et, balık ya da yumurta ile servis edilebilir.

© lezzetler.com tarif no:59619 • adı:Soğanlı Bezelye • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:25.04.2025 - 08:14