



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ BEZELYE

- 1 kg taze bezelye
- 5 adet sosis
- 1 adet kuru soğan
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 2 su bardağı su

Bezelyeler ayıklanır. Tencereye yağ konur ısınınca ince kıyılmış soğan atılır. Soğan yumuşayınca salça eklenir, bir kaç dakika sonra bezelye katılır. Biraz kavurduktan sonra sıcak su eklenir. Tencerenin kapağı kapatılır. Yarım saat kadar pişirilir. Daire şeklinde doğranmış sosis ve tuz ilave edilir. 15 dakika daha pişirdikten sonra ateşten alınır.