



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE BEZELYE BASTISI

Taze bezelyelerin iki başlarını koparıp sazlarını sıyırmalıdır.

Et servisine göre az, orta ve fazla miktarda biraz yağlıca tarafından tedarik edilerek tencereye kuşbaşı doğranır. Çentilmiş iki üç baş soğanla yağda kavrulur. Ve bu esnada, bir tutam un dahi serpererek karıştırmağa devam edilir. Etler suyunu çekip kızarmağa yüz tutunca, alttaki ateşi hafifletmelidir.

Bezelyeler, çok körpe iken, kabuklariyle birlikte tencereye koymalı. Münasip miktar taze domates (kış esnasında domates peltesi) koymalı. Tuzunu, biberini, baharatını, dereotunu ve bir kaşık dahi toz şeker katarak hazırlamalı. Sonra, bezelyelerin üstünü örtecek kadar su ilâvesiyle hafif ateşte, ağır ağır pişirmelidir.
