



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE BEZELYE

400 gr. Bezelye
1 ay kaşığı şeker
Tuz
Maydanoz
Biraz Tereyağı

Kabukları soyulmuş Bezelye, suları damlar durumda, 20x7 cm. İlk EMSAN pişirme gerecine konulur. Kapağı kapatılır. EMSAN Susuz haşlama kaidelerine uygun olarak, en kısık ateşte, 20 dakika müddetle tam pişirmesi yapılır. Bir miktar Tereyağ ve Maydanoz ilave edilerek servis yapılır.