



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE BEZELYELİ KÖRİ (HİNT)

Yarım kg iç taze bezelye
1 adet kuru soğan
3 adet acı sivri biber
1 su bardağı domates suyu
1 tatlı kaşığı kadar taze zencefil
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tane kişniş
1 tatlı kaşığı zerdeçal
2-3 adet köri yaprağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 kahve fincanı hindistancevizi yağı
1 su bardağı su

Tencereye hindistancevizi yağı ve tane kişniş bırakılır, kişnişin kokusu çıkana kadar kavrulur. Üzerine yarım daire şeklinde doğranmış soğan atılır, yumuşayana kadar çevrilir. Domates suyu, tuz, ezilmiş zencefil, sarımsak, köri yaprağı, bir kaç parçaya kesilmiş biber atılır. Biraz sonra bezelyeler atılır, alt-üst edilir. Sıcak su gezdirilir, kapak kapatılır. Yaklaşık yarım saat pişirilir. (bezelyelerin biraz diri kalması gerekiyor) Haşlanmış pirincin üzerine konarak servise sunulur.