



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ BEZELYE

<https://turkinfo.hu>

Zöldborsó főzelék

Yarım kilo bezelye
3 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı un
4 diş sarımsak
2 su bardağı süt
2-3 dal maydanoz
Tuz
Karabiber

Bezelyeyi üzerini biraz geçecek kadar tuzlu suda haşlıyoruz.
Bir tencereye sıvı yağı döküyoruz, içine ezilmiş sarımsağı, sonra unu da koyuyoruz ve kavuruyoruz.
Çörek rengi aldıktan sonra sıcak terbiyeye soğuk sütü döküyoruz ve topak kalmayana kadar karıştırıyoruz.
Bezelyeyi kalmış suyla birlikte terbiyeye ekliyoruz, içine tuz ve karabiber serpiyoruz.
İsteğe göre iyice doğranmış maydanoz da eklenebilir. 5-6 dakika karıştırarak pişiriyoruz.
Üstünde yumurta, şnitzel, sosis veya köfteyle sıcak servis yapıyoruz.

