



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEREYAĞLI TAZE BEZELYE

1 kilo bezelye

1) Bezelyeleri yıkadıktan sonra, içinde Vz çay kaşığı karbonat bulunan bol kaynar suda, kontrol ederek 7-8 dakika haşlayınız ve hemen süzgece boşaltıp soğuk suyla soğutarak soğuk suyun içinde bırakınız.

2) Servis yapacağınız zaman, süzgeçle kaynar suya sokup 2 dakika bekletip çıkararak erimiş tereyağını 1 kere sallayıp az tuz serpererek servis yapınız.

Not: 1 kilo taze bezelyeden 450 gram iç bezelye çıkar. Bezelyeniz konserve ise, 5 kişiye 1/2 kilo bezelye hesap ediniz. Aynı şekilde kaynar suda ısıtıp sote yapınız.
