



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TEREYAĞLI BEZELYE SOTESİ

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

1 Kg. iç bezelye veya bir kiloluk konserve bezelye,

5+1/2 çorba kaşığı tereyağı

tuz,

12 bardak su,

1 kahve kaşığı karbonat.

Yapımı : Tencereye karbonatla bir çorba kaşığı tuzu ve suyu koyup kaynatmalı. Su kaynayıncaya iç bezelyeleri tencereye atmalı. Bunlar hafifçe yumuşak bir duruma gelinceye kadar yani 8-10 dakika başlanmalı. Sonra ateşten alarak süzgeçten geçirmek suretiyle suları iyice süzülmesi.

Bezelyeler süzüle dururken bir tencereye beş çorba kaşığı tereyağı koyarak çok hafif ateşte eritmeli. Yağ eriyince süzölmüş olan bezelyeler buna ilâve edilmeli. Üstlerine de yeteri kadar tuz serpidikten sonra hafif ateşte bezelyeler 4-5 dakika tencereyi sallamak suretiyle sote edilmeli. Tabağa alarak servis yapılırken kalan yarım kaşık yağ da türlü biçimlere sokularak süs olarak bezelyelerin üzerine konmalı.