



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRANSIZ USULÜ TEREYAĞLI BEZELYE

600 gr taze bezelye (kabuklarından ayrıldıktan sonra tartılmış)

1+1/2 tatlı kaşığı tuz

60 gr (1/4 su bardağı) tereyağı

1 tatlı kaşığı şeker (İstenirse)

1/2 çay kaşığı karabiber

Bezelyeleri büyük boy bir tencereye koyunuz; 1 tatlı kaşığı tuz serpip, bezelyelerin üstünü kaplayacak kadar sıcak su koyunuz.

Tencereyi harlı ateşte kaynatınız. Kaynayınca ateşi kısıp 4 dakika, bezelyeler yumuşayınca kadar hafif ateşte pişiriniz. Sonra ateşten alıp bezelyeleri delikli süzgeçten süzerek bir kenara bırakınız. Orta boy bir tencerede şeker (istenirse) ve tereyağını orta ateşte devamlı karıştırarak eritiniz. Şeker eriyince, bezelyeleri, kalan tuzu ve karabiberi ekleyiniz. Ateşi hafife alıp arada bir karıştırarak 4 dakika daha pişiriniz.

Tencereyi ateşten alınız; bezelyeleri kaşıkla yemek tabağına koyup sıcak olarak servis ediniz.

Not: Fransız usulü tereyağlı bezelye, et yemekleri ile servis edilir.