



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BEZELYE

<https://migros.com.tr>

500 gr. bezelye
1 adet soğan
2 adet patates
2 adet havuç
1/2 çay bardağı zeytinyağı
2 yemek kaşığı salça

1. Bezelyeyi yıkayıp süzün. Soğanı yemeklik doğrayın.
2. Havuçların ve patateslerin kabuklarını soyarak küp küp doğrayın.
3. Yemeği pişireceğiniz tencereye zeytinyağını koyun ve kızdırın.
4. Soğanı ve havuçları tencereye alın, soğanlar pembeleşinceye kadar orta ateşte kavurun.
5. Salçayı tencereye ekleyin ve 1-2 dakika kavurun.
6. Sırasıyla süzdüğünüz bezelyeyi, sonrada küp küp doğradığınız patatesi tencereye ekleyin.
7. 1-2 dakika daha kavurun.
8. Üzerini geçecek kadar su ekleyin.
9. Tuzunu ayarlayın ve orta ateşte tüm sebzeler yumuşayınca kadar (30 dakika kadar) kısık ateşte pişirin.

