



## ZEYTİNYAĞLI BEZELYE

Tülay Özseyhan

1 kg. kabuklu bezelye  
2 iri domates  
1 büyük soğan  
2 kesme şeker  
Zeytinyağı (1 çay bardağına yakın)  
Tuz (1 tatlı kaşığı)  
Dereotu

Bezelyeler ayıklanır ve süzgeçte yıkanır. Tencereye yemeklik doğranmış soğan, 1 çay bardağına yakın zeytinyağı, 2 olgun rendelenmiş domates, tuz, kesme şekeri ve ayıklanmış bezelyeler eklenir. Üstünü çok az çıkacak kadar su ilave edilip, kısık ateşte pişirilir. Ara sıra kontrol edilip, suyu çekene kadar ocakta tutulur. Bezelyelerin sert olmamasına dikkat edilir. Soğuması için tabağa alınıp, dereotu ile süslenir.

