



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BEZELYE

www.sefabdullahusta.com

1 kilo bezelye
2 patates
2 havuç
2 kuru soğan
3 domates
1 yemek kaşığı domates salçası
1 çay bardağı zeytinyağı
1 şeker kaşığı şeker
1 su bardağı su
Karabiber
Tuz

Bezelyeleri ayıklayıp yıkayın süzün. Patatesleri havuçları soyup küp doğrayın. Soğanı piyaz kıyın. Domateslerin kabuklarını soyup doğrayın. Tencereye zeytinyağını koyup üzerine bezelyeleri, patatesleri, havuçları ve soğanı katın 2,3 dakika sote yapın. Üzerine domatesleri ve salçayı ekleyin. 1 tatlı kaşığı şeker, 1 çay kaşığı karabiber, tuz ve suyunu ilave edip tencerenin kapağını kapatın. Ocağın altını kısık kısık ateşte pişirin. Dilediğiniz gibi sıcak veya soğuk servis yapabilirsiniz.

