



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ZEYTİNYAĞLI TAZE BEZELYE

Taze bezelye, ayıklandıktan sonra, sudan geçirip süzgeçte bırakmalıdır. Diğer taraftan tencereye soğanları doğrayıp kızgın zeytinyağında münasip surette kavurmalı, asla yakmamalıdır. Sonra, kevgirdeki bezelyeleri tencereye dökmeli ve tuzunu serpmeli ve taze bezelyelere az miktar su katıp orta ateşte tamamiyle yumuşayıncaya kadar pişirmelidir. Soğutup tabaklara alınınca üzerlerine dereotu doğramalı ve biraz da çiğ zeytinyağı gezdirmeli ve mizaca göre limon sıkıp yemelidir.
