



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BEZELYE

Elif Korkmazel

- 1 kg. bezelye
- 4 orba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet buyk boy havuç
- 1 adet orta boy patates
- 1 adet domates
- 1 diş kıyılmış sarımsak
- 1 adet kesme Őeker

Bezelyeleri ayıklayın. Havuç ve patatesi soyup kp küp doğrayın. Zeytinyağını bir tencereye alıp havuçları 2-3 dakika sote edin. Daha sonra patatesleri de ekleyip soteleyin. İki dakika sonra ince doğranmış domatesi ekleyin ve beş dakika daha soteleyin. Bezelyeleri tencereye ekleyip üzerini örtecek kadar sıcak su koyun. Sarımsak, kesme Őeker ve tuzunu ilave ederek 20 dakika pişirin.
