



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE BEZELYE

Elif Korkmazel

- 2 adet havuç
- 2 su bardağı taze bezelye içi
- 1 adet soğan
- 2 adet patates
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı pul biber

Tencereye zeytinyağı ve rendelenmiş soğanı koyup 5 dakika kavurun. Üzerine yıkanmış bezelyeleri, küp doğranmış patates ve havuçları ekleyip 5 dakika daha kavurun. Sonra 1 çay bardağı su tuz, şeker ve pul biberi ekleyip 20 dakika kapağı kapalı olarak pişirin. Soğuk ya da sıcak servis yapabilirsiniz.