



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI ELMALI BEZELYE

Gerekli Malzemeler:

- 2 adet yeşil elma
- 200 gr iç bezelye
- 4 diş sarımsak
- 4 adet arpacık soğan
- 1/2 adet limon,
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 6 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı su

Öncelikle 2 adet yeşil elmayı soyunuz, çekirdeklerini çıkartınız ve 6 eşit parçaya bölünüz. 4 adet arpacık soğanı dairesel şekilde olmak kaydıyla 3 eşit parçaya bölünüz. Sarımsakları da geliş güzel şekilde üçe bölünüz. Orta boy bir tencerenin içerisine 200 gr iç bezelyeyi koyunuz, üzerine elma dilimlerini diziniz, sonra üzerlerine arpacık soğanları ve sarımsakları koyunuz. 1 adet limonun suyunu, 1 yemek kaşığı şekeri, 1 tatlı kaşığı tuzu, 6 yemek kaşığı zeytinyağı ve 1 su bardağı su koyunuz. Bir pişirme kağıdını tencerenizin boyunda kesiniz, dörde katlayarak üçgen boyutuna getirip tam ortasını kesiniz ve daire şekli elde ediniz. Bu kağıdı tencerenin üzerine kapatınız, sonra ağırlık yapması için bir adet tabağı ters çevirip koyunuz, tencerenin kapağını kapatıp yaklaşık 30 dakika pişiriniz. Ilık veya soğuk servis yapınız.
