



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ZEYTİNYAĞLI KURU BEZELYE

Kuru bezelyeleri sudan geçirip süzgeçte bırakmalıdır. Biraz su ile haşlamalıdır. Diğer taraftan tencereye soğanları doğrayıp kızgın zeytinyağında münasip surette kavurmalıdır. Sonra, haşlanarak yumuşatılmış kuru bezelyeleri tencereye dökmeli ve tuzunu serpmelidir. Bezelyelere az miktar su katıp orta ateşte tamamiyle yumuşayınca kadar pişirmelidir. Soğutup tabaklara alınca üzerlerine dereotu doğramalı ve biraz da çiğ zeytinyağı gezdirmeli ve mizaca göre limon sıkıp yemelidir.

---