



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ZEYTİNYAĞLI SULTANİ BEZELYE

Malzeme:

500 gr sultani bezelye

1 adet domates

1 adet soğan

1 diş sarımsak

Yarım sarı biber

Yarım kırmızı biber

1 çay bardağı su

1 kahve fincanı AltınHasat Riviera Zeytinyağı

2 adet kesme şeker

Tuz

Karabiber

Soğan ve sarımsağı soyup doğrayın. Domatesin kabuğunu soyup kıyın. Sultani bezelyeleri ayıklayıp doğrayın. Tabanı düz ve geniş bir tencereye dizin. Doğranmış soğan, domates, sarımsak ve renkli biberleri ekleyip üzerine zeytinyağını gezdirin. Tuz, şeker ve suyu da ekleyin. Üzerine yağlı kağıt ve kapak kapatılarak kısık ateşte yumuşayıncaya kadar pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Soğuk servis yapın.

[ML® Zeytinyağlı Bezelye için tıklayın](#)