



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müttevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

ZEYTİNYAĞLI BEZELYE



1 kg kabuklu bezelye
1 adet kuru soğan
2 adet orta boy havuç
1 adet iri domates
1 diş sarımsak
1,5 çay bardağı zeytinyağı
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
8-10 dal dereotu

- # Bezelyeler kabuklu olarak yıkanır ve taneleri çıkarılır.
- # Tencereye zeytinyağı konur; ısınınca ince kıyılmış soğan ve sarımsak atılır, şeffaflaşana kadar kavrulur.
- # Üzerine kuşbaşı büyüklüğünde doğranmış havuç ve tuz atılır, kapak kapatılır ve orta ateşte 10 dakika kadar pişirilir.
- # Sonra rendelenmiş domates ve şeker ilave edilir. Domates bir taşım kaynatılır.
- # En son bezelye ve sıcak su eklenir. Kapaklı olarak orta-kısık ateş arası konunda 35-40 dakika pişirilir.
- # İliyinca servis tabağına alınır. Üzerine kıyılmış dereotu serpilir.

Not: Zeytinyağlı bezelye, konserve bezelyeyle yapılacaksa en fazla 15 dakika pişirmek yeterlidir.