



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

## ZEYTİNYAĐLI ARAKA



Yarım kg araka bezelye  
1 adet iri kuru sođan  
3 adet sivri biber  
3 adet domates  
1 tatlı kaşığı tuz  
Yarım tatlı kaşığı toz Őeker  
1 ay bardağı zeytinyağı

- # Bezelyeler taze fasulye gibi ayıklanır.
- # Sođan ince ince kıyılır. Biberler biraz iri doğranır. Domatesler kp küp dilimlenir.
- # Hazırlanan araka, biber ve soğan tencereye bırakılır. zerine tuz ve Őeker eklenir, ovulur.
- # En üste domatesler yayılır, karıştırılmaz. Son olarak zeytinyağın 4/3' gezdilir.
- # Tencere hızlı ateŐe konur. Kaynama nokatsına gelince ocak kısılır, 40 dakika piŐirilir.
- # Arakanın tencerede kendi halinde soğuması beklenir.
- # Servise sunmadan önce kalan zeytinyağı gezdilir, karıştırılır.

**Not:** Bezelyenin tam tanelenmemiŐ taze haline araka denir.