

Bezelye Yemegi

Malzemeler

Bir kutu konserve bezelye

1 tane patates

1 yemek kasigi domates salcasi

1 yemek kasigi biber salcasi

3 yemek kasigi zeytin yag

1 tane kuru sogan

Yapilisi

Oncelikle kuru sogani kup kup dograyin.

Patatesi kabugunu soyup, ufak ufak kup kup dograyin.

Bezelyeyi acin ve yikayip suzguye atin.

Bir tencereye siviyaag koyun ve kizdirip icine salcalari ekleyin

Ardindan sogani ekleyin ve birkac dakika karistirarak kavurun.

Sonra patatesleri ekleyin ve 5 dakika kavurup, icine suzulmus bezelyeleri ilave edip, tuzunu serpin ve karistirin.

Uzerine bir parmak cikacak kadar su dokun ve kaynamaya birakin.

Patatesler yumusayinca bezleye yemeginiz pismis demektir.

Tencereyi ocaktan alin ve agzi kapali yarim saat dinlendirip, servis edin.