

BEZELYELÝ KARALAHANA KAVURMASI

Kategori : Sebzeli Yemekler

Yayýnlayan [Admin](#) 2011/7/6

MALZEMELER

1-1g.karalahana (ayýkla,dođra,acı suyu çýkýncaya kadar haþla ve yumuþayýncaya kadar piþir)

2- 500gr.yaprak bezelye (ayýkla ve bir-iki dakika haþla,suyunu süz)

3- bir su bardađý taze mýsýr(yumuþayýncaya kadar haþla)

4-iki baþ kuru sođan(piyazlýk dođra)

5-bir demet maydanoz yapraklarý(orta incelikte kýy)

6- bir çay bardađýndan biraz fazla zeytinyađý

7-tuz,pul biber,7-8 diþ sarýmsak(ince dođra)

YAPILIMI:Tencereye yađý al.sararýncaya kadar kavur.lahana ve bezelyeyi ilave ederek kavurmađa devam et.mýsýrý,tuzu,biberi de ilave ederek biraz daha kavur.en son maydanozla sarýmsađý da ilave ettikten sonra bir-iki karýptýr ve ocađý söndür. Birkaç dakika tencerenin kapađýný kapalı olarak tut.

Not:arzuya göre,sarýmsak ve maydanozu servis sýrasýnda yemek tabađa alýndýktan sonra üzerine serp.www.pervinengin.net