



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

## ZEYTİNYAĞLI ARAKA



Yarım kg araka bezelye  
1 adet iri kuru soğan  
3 adet sivri biber  
3 adet domates  
1 tatlı kaşığı tuz  
Yarım tatlı kaşığı toz şeker  
1 çay bardağı zeytinyağı

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

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