



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYE MUSAKKASI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1 kg bezelye
2 ezilmiş domates ya da 2 silme yemek kaşığı salça
250 g orta yağlı kıyma
2 çorba kaşığı tereyağı
3 orta boy soğan
1 su bardağı et suyu

Körpe taze bezelyeler ayıklanır ve yıkanır
İnce doğranmış soğan yağda kavrulur.
Sonra kıyma eklenerek kavurmaya devam edilir.
Ateşten alınır.
Ayrı kapta salça (domates ezmesi), et suyu tuz ve baharatlar karıştırılır.
Tencereye bir kat bezelye bir kat harç döşenir.
Üzerine salçalı et suyu eklenir.
Kısık ateşte pişirilir.

Not: İstenirse 2 adet concasse domates de eklenebilir.