



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ BILDIRCIN

Dört bildircini temizleyiniz, iki parçaya ayırınız, bir kaşık tereyağla tencereye atınız. İçine doğranmış 1 soğan, 1 havuç, tuz, biber, 2 kepçe etsuyu koyunuz. Kapalı olarak hafif ateşte tutunuz. Kalan nevaleyi bir tencereye süzünüz, bezelye içleriyle ceviz büyüklüğünde dörde bölünmüş bir kaç soğan, biraz tereyağı, 2 kepçe etsuyu, tuz, biber, bir miktar şekeri buna ilâve ediniz. Suyuna, tuzuna dikkat ederek iyice pişince indiriniz, kekliklere garnitür olarak kullanınız.

[ML® Bezelyeli Tavuk Yahnisi için tıklayın](#)
