



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ ET

800 gr parça et
2 havuç
2 soğan
10 adet sivri biber
1 kg kabuklu bezelye veya 1 kutu konserve
4 tane patates
3 domates
1 fincan sıvıyağ
1 kaşık tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

- 1- Etler kuşbaşı şeklinde doğranıp, bir tencereye konularak kısık ateşte suyunu salıp da çekinceye kadar pişirilir.
- 2- Soğanlar doğranır. Havuç kibrit şeklinde kesilir. Doğranmış soğan ve havuç ete katılarak kısık ateşte pişirilir. Doğranmış domates ve sivri biber katılarak bir miktar daha pişirilir.
- 3- Patatesler soyulup küp şeklinde doğranır. Bezelye ayıklanır. Doğranmış patates, bezelye, tuz, kırmızıbiber katılarak karıştırılır. Sebzelerin üstüne çıkıncaya kadar sıcak su katılıp pişmeye bırakılır.
- 4- Sebzeler yarı pişmişken ateşten alınıp, fırın tepsisine dökülüp, yaydırılır. Kızgın fırına verilir.
- 5- Patatesler yumuşayınca fırından çıkartılıp sıcak olarak servis yapılır.