



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DİP BEZELYE

1 Havuç
2 Soğan
250 gr Kıyma
1 çorba kaşığı Domates Salçası
Yarım kilo Bezelye
1 çorba kaşığı Şeker
2 çorba kaşığı Pirinç
Biraz Limon Suyu
Biraz tuz, karabiber
3-5 dal dereotu
2 domates

Bezelyeleri haşlayalım. Sebzeler yumuşayana dek haşlayalım. Ayrı bir tencereye yağı aktarıp, yemeklik doğranmış soğanı pembeleştirelim. Salçayı ekleyip 1 dakika daha kavuralım.Üzerine haşlanmış bezelyeleri ekleyelim. Ardından kıyılmış dereotunu ve tavla zarı iriliğinde doğradığımız domatesi ilave edip, yarım dakika daha kavuralım ve servis yapalım.