



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ BEZELYE (DÜDÜKLÜ)

www.annemutfagi.com

200 gram dana kuşbaşı
2 su bardağı bezelye
3 havuç
3 patates
1 soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Öncelikle kuşbaşı etlerimizi düdüklüde üç bardak su ile iyice haşlayalım. Haşlandıktan sonra soğanları ince ince doğrayıp etin üzerine ilave edelim. Bir kaşık salça, tuz ve karabiberi ilave edip beş dakika bu şekilde kaynatalım. Daha sonra havuç ve patatesleri doğrayıp bezelye ile birlikte etin üzerine ilave edelim. Üzerine zeytinyağı gezdirip, suyunu da ayarladıktan sonra ağzı kapalı olarak düdüklüde 10 - 15 kadar pişirelim. Servise hazırdır.

