



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ KONSERVE BEZELYE

2 kutu bezelye konservesi (850 gr x 2)  
250 gr. kuşbaşı et  
1 adet kuru soğan  
1 adet havuç  
1 yemek kaşığı domates salçası  
3 kaşık yağ  
3 su bardağı su  
Tuz

Soğan yemeklik doğranır, yağla birlikte bir tencereye alınır.  
Et çok küçük doğranır, tencereye ilave edilir, soğanla birlikte kavrulur.  
Havuç küçük küp şeklinde doğranır, tencereye eklenir, üzerine salça eklenir biraz daha kavrulur.  
Konserveler açılır bezelye taneleri süzülür, tencereye eklenerek biraz daha kavrulur.  
Hafif pişince üzerine 3 su bardağı sıcak su ve tuz konur, tencerenin kapağı kapatılarak bezelye ve etler yumuşayınca kadar pişirilir.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 03.03.2017