



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ETLİ BEZELYE

1 kg. bezelye  
500 gr. kuşbaşı et  
2 kaşık yağ  
2 adet domates  
2 adet soğan  
Tuz

Eti bir tencereye koyup içine yağı, doğranmış soğanı, biberi koyunuz.  
Orta hararetli ateşte soğanlar sararınca ve ette bıraktığı suyu çekinceye kadar kavurunuz.  
Domateslerin kabuklarını soyup kuşbaşı doğrayıp ete ilave edip 1-2 defa da domatesle kavurunuz.  
Bezelyeleri ete ilave ediniz biraz öldükten sonra su ve tuzu koyunuz.  
Orta hararetli ateşte et ve bezelyeler yumuşayınca kadar pişiriniz.

NOT: İçli bezelyelerin içi çıkarılıp yıkanır öyle pişirilir. İçsiz bezelyelerin kılçıkları fasulye gibi ayıklanır, sonra pişirilir.