



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ BEZELYE YEMEĞİ

malzemeler

1 kilo bezelye

yarım kilo dana eti kuşbaşımdan küçük

2 orta boy havuç

2 orta boy patates

1 soğan

1 dolu yemek kaşığı salça

yapılışı

havucu ufak ufak keselim.bezelyeyle havucu yarım saat kadar haşlayalım ve süzelim soğanı keselim ve kavuralım sonra salçayı ekleyelim 10 dakika kadar kavuralım .salça soğanla kaynaşsın, daha sonra yıkadığımız eti ilave edelim karıştıralım. tencerenin kapağını kapatıp et kendi suyunu çekene kadar pişirelim. suyu çekince içine havuçla bezelyeyi ve patatesi atalım ve 2 3 dakika kadar kavuralım. arzu ettiğiniz kıvama göre su ekleyelim ve tuzunu koyalım pişmeye bırakalım. patatesler pişince yemek pişti demektir deneyenlere afiyet olsun :wink: