ETLİ BEZELYE

Malzeme:
1 kg iri taneli bezelye
1/2 kg kuzu eti
1 adet orta boy soğan
2 adet domates
1 yemek kaşığı margarin
1 çay bardağı su
bir miktar tuz

Hazırlanışı:
Bezelyeler ayıklanarak suya konur. Diğer taraftan ince kıyılmış soğan 1 kaşık margarinde pembeleşene kadar kavrulur, buna et ilâve edilerek 5 dakika daha karıştırılır, kabukları soyulup doğranmış domates, tuz, su ve süzülmüş bezelyeler buna katılarak buharı çıktıktan sonra kısık ateşte 30 dakika pişirilir. Ateş söndürüldükten sonra 15 dakika daha kapağı kapalı olarak demlenmeye bırakılır.

© lezzetler.com tarif no:53079 • adı:ETLİ BEZELYE • gönderen:Şıpsevdi • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:44