



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ BEZELYE

2 kilo İlik bezelye (araka cinsi)
200 gram soğan (iki adet)
200 gram kuzu eti (yağlı yerinden)
120 gram tereyağı, (5,5 çorba kaşığı)
5 bardak su
1 demet dereotu
1 tatlı kaşığı toz şeker
tuz

Bir tencere içerisine, rendelenmiş soğan, iki buçuk çorba kaşığı yağ ve kuşbaşı kuzu eti, kıyılmış yarım demet dereotu ve tuz koyarak ateşe oturtunuz, kapağını kapayınız. Soğanlar hafifçe ölünceye kadar, ara sıra karıştırmak suretiyle pişiriniz. Daha sonra kızaran et üzerine beş bardağa yakın su, bir tatlı kaşığı şeker, üç kaşık tereyağı ve bezelyenin içi ile bir miktar tuzu da ilâve ederek tencerenin kapağını kapayınız ve bezelyeler yumuşayıncaya kadar, orta hararettteki ateşte bir saat pişiriniz, servis yaparken kalan yarım demet dereotunu kıyıp üzerine serpiniz.